

Risotto di patate, pancetta e parmigiano

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 24 Maggio 2012 08:32 -

Risotto 3P

Il risotto con le patate è un piatto semplice. Questa che propongo è una variante appetitosa grazie all'aggiunta della pancetta.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso, 300 gr di patate già lessate, 200 gr di pancetta dolce a cubetti, 80 gr di parmigiano grattugiato, sale, olio, prezzemolo, aglio, mezzo bicchiere di vino bianco, brodo vegetale q.b..

Tagliare a cubetti le patate lesse e ripassarle in pentola con un poco olio, sale, aglio e la pancetta. Appena la pancetta ha preso colore versare anche il riso e tostarlo. Aggiungere quindi il vino bianco e una volta evaporato portare il riso a cottura aggiungendo brodo vegetale caldo. Terminata la cottura spolverare con il formaggio grana e il prezzemolo e servire caldo.