

Risotto pancetta e piselli

Il **risotto pancetta e piselli** è un primo piatto a base di riso preparato con i piselli freschi e un fondo di pancetta abbrustolita nell'aglio. Ha un sapore intenso e particolare, dolce e sapido al tempo stesso, con una nota lievemente affumicata.

I piselli freschi si trovano solo in primavera e sono particolarmente deliziosi. Per preparare il **risotto pancetta e piselli** tutto l'anno si possono usare quelli surgelati, anch'essi molto buoni. La dose è la stessa del prodotto fresco sgranato.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 40 g di pancetta affumicata affettata sottile
- 150 g di piselli (peso sgranato)
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- 1 l di Brodo vegetale
- 160 g di riso
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Tritare grossolanamente la pancetta con una mezzaluna o un coltello pesante su un tagliere.
- Sgranare i piselli.
- In una pentola da minestra mettere l'olio, l'aglio spellato e farlo dorare a fiamma vivace.
- Togliere l'aglio, unire la pancetta e farla abbrustolire su fiamma vivace.
- Unire il vino, una macinata di pepe, e proseguire la cottura per altri 4-5 minuti mescolando.
- Aggiungere i piselli e cuocere per qualche minuto a fiamma vivace.
- Unire un mestolo di brodo vegetale e lasciare cuocere a fuoco medio, con coperchio, per 10 minuti circa.
- Unire il riso e farlo tostare per un paio di minuti, quindi unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- 5 minuti prima della fine del tempo di cottura del riso, unire il Parmigiano tenendone da parte un po' per decorare.
- Mescolare continuamente e portare a fine cottura. Assaggiare e regolare di sale.
- Spegnerne il fuoco, lasciar riposare un paio di minuti a pentola coperta, quindi servire decodando con il Parmigiano tenuto da parte.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.