

PRIMI PIATTI

Anello di riso al vino rosso con fagioli neri, panna e pancetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di fagioli neri
1 cipolla
60 g di burro
350 g di riso
mezzo bicchiere di vino rosso
abbondante brodo vegetale
60 g di pancetta tagliata a cubetti
125 ml di panna
sale.

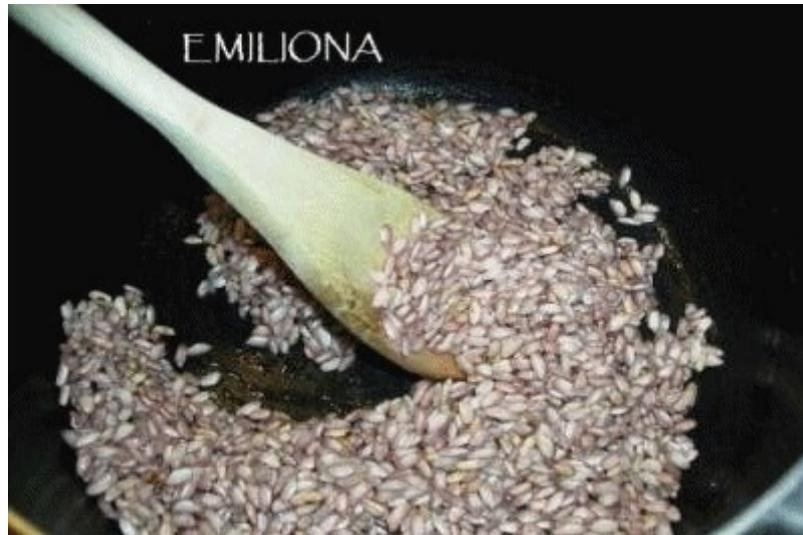
PREPARAZIONE

1 Mettete a bagno i fagioli per 12 ore.

Tritare la cipolla.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla con 30 g di burro.

Unite il riso e fatelo tostare.



2 Sfumare con il vino.

Portate a cottura unendo il brodo quando necessario.

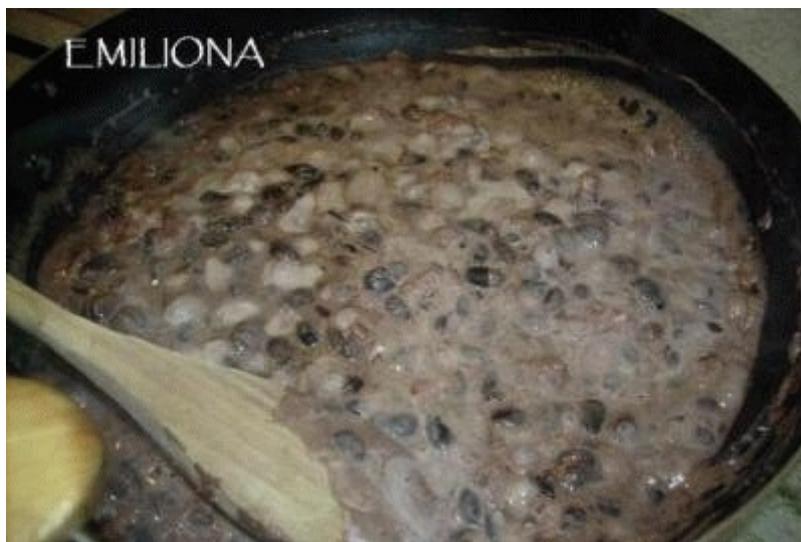


3 In una padella fate rosolare la pancetta con il burro per pochi minuti.

Unite la panna.



4 Unite i fagioli e fate cuocere per 15 minuti con il coperchio.



5 Versate il risotto in 4 stampini monoporzione a ciambella in silicone.

Infornate per 5 minuti.

Sformate sui piatti da portata concludendo con i fagioli.

