

PRIMI PIATTI

# Riso e castagne

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE DI AMMOLLO



## INGREDIENTI

300 g riso  
4 pugni castagne secche  
50 g pancetta  
rosmarino  
parmigiano grattato  
olio extra vergine d'oliva  
sale  
pepe macinato

## PREPARAZIONE

**1** Ammollate le castagne in una pentola con 1 litro di acqua fredda salata.

Dopo 8 ore mettere la pentola sul fuoco e cuocete finchè non si disfano.

In una pentola di coccio fate rosolare in olio d'oliva, pancetta e rosmarino tritati.

Versate il riso e fatelo tostare per qualche minuto.

Versate poi il brodo con le castagne e fate cuocere girando spesso finchè il riso non sarà pronto.

Aggiustate di sale, macinate pepe fresco ed aggiungete il parmigiano.

Togliete dal fuoco e servite con altro formaggio.