

PRIMI PIATTI

## Risotto alla birra

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

320 g di riso  
100 g di pancetta a dadini  
1 cipolla  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
4 cucchiaini di parmigiano reggiano  
grattugiato  
1 ciuffo di prezzemolo  
1 bicchiere di birra  
abbondante brodo vegetale  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla e fatela rosolare in una casseruola a bordi alti con l'olio.



2 Aggiungete il riso e fatelo tostare qualche minuto.



**3** Sfumare con la birra.



**4** Continuate la cottura aggiungendo il brodo.



**5** Aggiustate di sale e pochi minuti prima del termine della cottura unite la pancetta a dadini ed il prezzemolo.



6 Aggiungete il parmigiano grattugiato e mescolare bene.



