

PRIMI PIATTI

Risotto alle mele verdi e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

RISO 350 gr
MELE verde - 1
PANCETTA (TESA) 150 gr
CUORE DI BRODO DELICATO 2
BURRO 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco un litro d'acqua con due vaschette di Cuore di Brodo Delicato Knorr. In una casseruola, meglio se una risottiera, fate scaldare 30 g di burro e fatevi tostare il riso.
Nel frattempo affettate finemente la mela verde, rimuovendo il torsolo.
Non appena il riso sarà ben tostato, unite alla casseruola metà della mela verde affettata e lasciate soffriggere per due o tre minuti.
A questo punto iniziate la cottura del riso con aggiunte successive di brodo.
Quando il riso sarà quasi completamente cotto, unite al risotto la mela verde messa da parte e portate il tutto a cottura.

Nel frattempo fate scaldare molto bene una padella e fatevi rosolare, senza aggiungere alcun tipo di condimento, la pancetta tagliata a pezzettini piuttosto sottili fino a quando risulterà bella croccante.

Rimuovete la casseruola con il risotto dal fuoco e mantecatelo con il burro rimasto.

Servite il risotto alla mela verde con i pezzettini di pancetta croccante.