

PRIMI PIATTI

Risotto bacon e barbabietola rossa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO 320 gr

BACON 150 gr

BARBABIETOLE precotte - 150 gr

BURRO 20 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50
gr

ANETO rametti - 2

SALE

Se volete stupire i vostri ospiti con un piatto speciale, il risotto bacon e barbabietola rossa è davvero ciò che fa per voi! Una ricetta di classe ma semplicissima da fare che vi farà fare un'ottima figura con i vostri amici. La barbarossa, così si chiama anche questo tubero è ricca di polifenoli e molto gustosa. Seguite i nostri consigli e questo risotto sarà perfetto! Se l'amate particolarmente provate anche l'insalata di barbabietole e [ceci](#)!

PREPARAZIONE

1 Tagliate il bacon a bastoncini grandi quanti mezzo dito circa.



2 Accendete il fuoco sotto una casseruola che servirà anche per la cottura del riso e trasferitevi il bacon senza aggiungere alcun tipo di condimento. Fate rosolare il bacon in modo uniforme, quindi togliete dal fuoco e mettete da parte.



3 Utilizzando la stessa padella usata per il bacon fate tostare il riso a fuoco vivace.



4 Iniziate, quindi, a versare tanto brodo vegetale (che avrete preparato in precedenza) quanto ne serve per coprire completamente il riso.



5 Mentre il riso cuoce riducete la barbabietola rossa a pezzettini molto piccoli.



6 Aggiungete al riso in cottura poco liquido di conserva delle barbabietole.



- 7** Continuate la cottura del riso aggiungendo poco brodo quando il precedente è stato completamente assorbito.

A circa metà cottura del riso aggiungete i pezzettini di barbabietola e un rametto di aneto intero, più facile da rimuovere al termine della preparazione.



- 8** Regolate di sale il risotto e unite anche il bacon messo da parte.



- 9 Mantecate il risotto fuori dal fuoco con del burro o dell'olio, a vostro piacere e del parmigiano grattugiato.



- 10 Lasciate riposare il risotto per 3-4 minuti prima di servirlo in tavola decorando ciascun piatto con un ciuffetto d'aneto.

