

PRIMI PIATTI

Risotto bacon e barbarossa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il risotto bacon e barbarossa, ovvero barbabietola rossa, un ingrediente non comunissimo sulle nostre tavole, è davvero particolare e saporito. Un piatto da provare, vi stupirà!

INGREDIENTI

RISO 320 gr

BACON 150 gr

BARBABIETOLE precotte - 150 gr

BURRO 20 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50

gr

ANETO rametti - 2

SALE

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.

