

PRIMI PIATTI

# Risotto porcini e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Risotto porcini e pancetta, un risotto rustico e pieno di sapore! Pancetta e porcini sono un'abbinata vincente che anche in questo caso non vi deluderanno.

## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
FUNGHI PORCINI SECCHI 50 gr  
PANCETTA (TESA) fette - 2  
SCALOGNO 1  
BRODO VEGETALE  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
BURRO  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Mettete, innanzitutto, i funghi secchi a bagno in acqua calda per farli reidratare.



**2** Nel frattempo tagliate la pancetta a dadini.



**3** Fate scaldare una padella senza aggiungere alcun grasso e trasferitevi la pancetta per farla rosolare.



4 Una volta ben rosolata, mettetela da parte.



5 Utilizzando la stessa padella, fate scaldare un giro d'olio e una noce di burro e fatevi soffriggere lo scalogno affettato finemente.

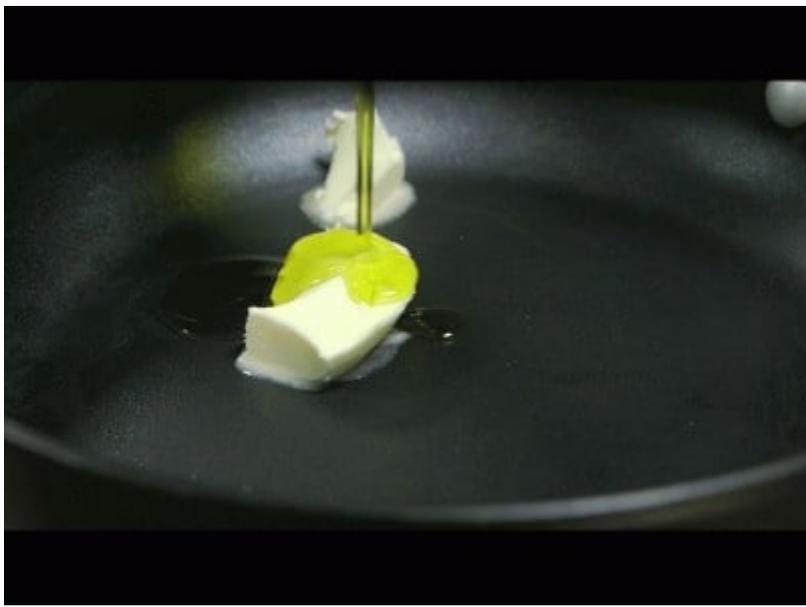


- 6 Prelevate i funghi dall'acqua d'ammollo, strizzateli bene, tritateli grossolanamente e uniteli alla padella; filtrate l'acqua d'ammollo.





- 7 Fate scaldare un giro d'olio e una noce di burro in una casseruola e quando ben caldi unite il riso per farlo tostare.



8 Bagnate il riso con il brodo e portate a cottura.



9 Salate il risotto, unitevi i funghi e la pancetta e terminate la cottura.



10 Mantecate il risotto fuori dal fuoco con del burro e una spolverata di parmigiano.

