

PRIMI PIATTI

## Risotto all'amatriciana

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

RISO 320 gr

PANCETTA (TESA) 6 fette

POMODORO PELATO 450 gr

PECORINO ROMANO grattugiato - 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50  
gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

Il **risotto all'amatriciana** è stato un mezzo esperimento, mezzo perchè già si sapeva che il risultato sarebbe stato ottimo!

Abbiamo deciso di preparare il sugo classico per l'amatriciana a parte e di cuocere il risotto in modo classico sostituendo soltanto il brodo con dell'acqua. Abbiamo unito quasi alla fine i due ingredienti ed è stato amore a prima vista! Il legame definitivo però l'abbiamo ufficializzato con l'aggiunta di pecorino romano e parmigiano.

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare il risotto all'amatriciana, preparate come prima cosa il sugo: fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella. Nel frattempo preparate la pancetta tagliandola a dadini e unitela all'olio una volta ben caldo.

Fatela rosolare bene.



2 Schiacciate i pelati in modo tale da avere una passata molto grossolana. Unite il pomodoro alla pancetta una volta che questa risulta croccante e mescolate.

Salate leggermente ed insaporite con pepe nero; lasciate cuocere per 10-15 minuti a fuoco medio.





- 3** Fate scaldare in una casseruola tre cucchiari d'olio e aggiungete il riso per farlo tostare bene. Una volta ben tostato portatelo a cottura con successive aggiunte d'acqua calda.





- 4 Quasi al termine della cottura, aggiungete alla casseruola anche il sugo ormai pronto e ben insaporito, mescolate bene e diluite con un ultimo mestolo d'acqua calda.

Portate il risotto a cottura completa.





- 5** Mantecate il risotto, che risulterà bello sodo, con un filo d'olio extravergine d'oliva, una macinata di pepe nero, pecorino romano grattugiato e parmigiano grattugiato. Regolate il formaggio in base ai vostri gusti.





6 Impiattate il risotto aggiungendo a piacere altro parmigiano e un'altra macinata di pepe

nero.



## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Ho provato questo risotto e mi è piaciuto moltissimo. Me ne è avanzata una bella porzione, cosa posso farne?**

Potresti farne dei supplì oppure ripassarlo in padella il giorno dopo!

**Che riso devo usare?**

Usa preferibilmente il riso per risotti, come l'arborio

**Mi viene un po' colloso il risotto in genere, cosa posso fare per evitare ciò?**

Aggiungi sempre il liquido caldo, e tosta bene il riso all'inizio!

**Altre idee per fare un buon risotto?**

Prova il [risotto al taleggio](#) e il [risotto ai porri](#), buonissimi entrambi