

PRIMI PIATTI

Risotto all'amatriciana

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



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.

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

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