

PRIMI PIATTI

# Risotto cacio e pepe

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **risotto cacio e pepe**: una rivisitazione dei più celebri spaghetti cacio e pepe ma dallo stesso carattere e gusto. Un semplice risotto mantecato con burro, parmigiano, pecorino e pepe nero come nella più classica delle tradizioni. Luca ci spiega qualche trucchetto per renderlo ancora più saporito. Provate questa ricetta dal risultato molto interessante e di certo diventerà un vostro cavallo di battaglia quando avrete amici a cena all'improvviso. Pochi ingredienti ma di grande qualità in un piatto davvero davvero strepitoso! E se amate i risotti facili e veloci provate anche il [risotto alla amatriciana](#), buonissimo!

## INGREDIENTI

RISO BALDO 320 gr  
PECORINO ROMANO 70 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 70 gr  
BRODO VEGETALE 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
BURRO 30 gr  
PEPE NERO  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa portate a bollire una pentola colma d'acqua con le verdure per il brodo vegetale (sedano, carota, cipolla e prezzemolo).

Per rendere il brodo più saporito e in linea con la ricetta aggiungete dei grani di pepe nero.



- 2 Scaldate un giro d'olio in una casseruola e quando è caldo, aggiungete il riso per farlo tostare.



- 3** Quando il riso sarà traslucido aggiungete il brodo. Potete scegliere se aggiungerne una buona quantità per farlo cuocere senza mescolare più di tanto oppure se aggiungerne giusto un paio di mestoli per procedere mescolando e aggiungendolo via via all'occorrenza.

Portate il risotto a cottura.



- 4** Al termine della cottura, verificate il grado di sapidità del risotto e aggiungete del sale se necessario considerando che poi dovrete aggiungere il pecorino ed il parmigiano,

ingredienti che ne aumenteranno il sapore.

Mantecate il risotto fuori dal fuoco con una bella noce di burro.



- 5 Aggiungete il pecorino ed il parmigiano grattugiati e mescolate per mantecare il risotto alla perfezione.



6 Insaporite, infine, con abbondante pepe nero macinato al momento.



7 Il segreto per servire al meglio questo saporitissimo risotto è di macinare del pepe nero sul piatto appena prima di versarci il risotto. Il calore del risotto farà sprigionare tutto l'aroma del pepe nero.



8 Impiattate il risotto battendo il fondo del piatto per distribuirlo uniformemente.

Servite con un'ultima spolverata di pepe nero.





## CONSIGLIO

**Che riso devo usare per farlo buono?**

Per questa preparazione è perfetto un arborio.

**Come mai si riempie di grumi?**

Perché hai bisogno di un formaggio di alta qualità e molto stagionato. Riprova e fammi sapere.

