

PRIMI PIATTI

Risotto con piselli e pancetta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate portare a tavola primi piatti gustosi e saporiti che sono adatti a tutta la famiglia, ecco allora che questa ricetta del **risotto con piselli e pancetta** è proprio ciò che fa per voi. In men che non si dica riuscirete a creare una pietanza amata da grandi e piccoli!

Si può fare in primavera con i freschi ma anche in tutti gli altri periodi dell'anno con quelli suggeriti o in vetro. La ricetta è talmente buona che non ne potrete fare più a meno.

Provatela, è ottima!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI o del tipo che preferite -
380 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

PISELLI SURGELATI 250 gr

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA o altro tipo -
½

BURRO facoltativo -

BRODO VEGETALE 1 l

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Preparazione

- 1 Per preparare un'appetitoso risotto con piselli e pancetta, per prima cosa preparate una pentola di brodo vegetale, preparato semplicemente con della carota, zucchina e cipolla.

Versate all'interno di una casseruola un filo di olio extravergine d'oliva e, lasciatelo scaldare.



- 2 Mentre l'olio si stà scaldando affettate le fette di pancetta abbastanza finemente. Unite la pancetta nella casseruola con l'olio caldo e, lasciatela rosolare bene a fuoco vivace, in maniera tale da farla diventare bella croccante.





3 Preparate un trito abbastanza fine con la cipolla.





- 4** Appena la pancetta si sarà rosolata e diventata bella croccante, scolatela e allontanatela dalla casseruola.

Versate nella casseruola, dove avete appena fatto rosolare la pancetta, il trito di cipolla e, lasciatela soffriggere a fuoco vivace, con il grasso che ha appena rilasciato la pancetta.





- 5** Aggiungete nella casseruola insieme al trito di cipolla, una parte dei piselli surgelati, all'incirca due cucchiaini. Lasciate cuocere i piselli aggiungendo nella casseruola, un mestolo di brodo vegetale preparato in precedenza; aggiustate con un pizzico di sale e, cuocete per 3-4 minuti.





6 A questo punto è arrivato il momento di mettere a tostare il riso. Mettete all'interno di una casseruola una noce di burro, insieme ad un filo d'olio extravergine d'oliva.

Lasciate sciogliere bene il burro, quindi aggiungete nella casseruola il riso e, lasciatelo tostare bene, mescolando di tanto in tanto, fino a quando i chicchi di riso saranno diventati traslucidi.





7 I piselli sono arrivati a cottura, trasferiteli all'interno del contenitore del frullatore ad

immersione, frullate il tutto e, tenete da parte.



- 8** Una volta che il riso si sarà tostato bene, procedete nella classica maniera: incorporate il brodo e iniziate la cottura.

Quando il riso sarà arrivato a metà cottura, aggiungete, i piselli frullati.





- 9 Fate amalgamare bene, la crema di piselli al riso, lasciate insaporire bene, mescolando, quindi incorporate altro brodo; unite nella casseruola anche i restanti piselli interi e portate a cottura.





10 Qualche istante prima del termine di cottura del risotto, aggiustate se necessario, con un pizzico di sale.

Allontanate la casseruola dal fuoco, unite al risotto una parte della pancetta rosolata, insieme ad una noce di burro, mescolate e mantecate bene.





11 Servite con il resto della pancetta rosolata per decorazione.



