

PRIMI PIATTI

Risotto con piselli e pancetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate portare a tavola [risotti](#) saporiti, come il [risotto alla pescatora](#), il [risotto alla pizzaiola](#) o magari il [risotto con zucchine e zafferano](#), questa ricetta **risotto con piselli e pancetta** 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 suserlati o in vetro. La ricetta è talmente buona che non ne potrete fare più a meno. Se ti avanzano piselli li puoi usare per preparare le [seppie e piselli](#) o lo [spezzatino di vitello con piselli](#).

Provatela, è ottima!

Altre idee risotto:

[Risotto ai carciofi](#)

[Risotto con salsiccia](#)

[Risotto zucchine e gamberetti](#)

INGREDIENTI

PANCETTA (TESA) 100 gr

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA o altro tipo -
½

PISELLI SURGELATI 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

RISO CARNAROLI o del tipo che preferite -
380 gr

BRODO VEGETALE 1 l

SALE

BURRO facoltativo - 30 gr

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

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, zuccina e cipolla.

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



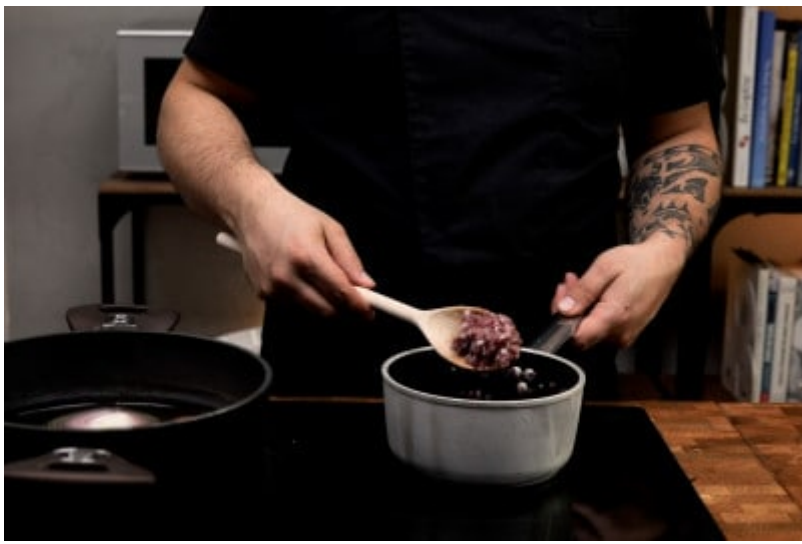


- 2 Trita mezza cipolla grossolanamente e mettila a stufare nel pentolino dove hai rosolato la pancetta.

Dopo qualche minuto, aggiungi metà dei piselli, due mestoli di brodo e lascia cuocere qualche minuto.

Frulla con un frullatore ad immersione, aiutandoti con del brodo se serve. Una volta frullato, tieni da parte.





3 In una casseruola bassa con un filo d'olio, fai tostare un minuto il riso. Sfuma con 2 mestoli di brodo e lascia asciugare.

Ogni volta, aspetta che il risotto si asciughi prima di aggiungere altro brodo coprire.

Aggiungi sempre poco brodo alla volta, quel tanto che basta per coprire di poco il riso.
Mescola il meno possibile e piuttosto scuoti la pentola.





- 4 Quando è il momento della terza aggiunta del brodo, più o meno a metà cottura, aggiungi la purea di piselli e i piselli rimanenti. E aggiungendo brodo, continua a cuocere.

Assaggia e regola di sale.





5 A cottura ultimata, aggiungi metà della pancetta, una noce abbondante di burro, il formaggio grattugiato e mescola per mantecare.

Copri con un coperchio e aspetta un paio di minuti, per dare il tempo ai chicchi di riso di aprirsi per bene,.

Poi scopri, dai un'ultima mescolata e una regolata di brodo se serve.





6 Copri con un coperchio e aspetta un paio di minuti, per dare il tempo ai chicchi di riso di aprirsi per bene.

Poi scopri, dai un'ultima mescolata e una regolata di brodo se serve. Poi impiatta.

Termina il piatto con qualche bastoncino di pancetta croccante servi caldo.



