

PRIMI PIATTI

# Risotto alla carbonara

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **risotto alla carbonara** unisce con un successo due ricette tanto amate in cucina. La preparazione del risotto con il brodo, si completa con il condimento di **uova e pancetta** della più famosa pasta. Il risotto alla carbonara è un **piatto godurioso**.

Provate anche queste appetitose ricette di risotti:

[risotto primavera](#)

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto zucca e speck](#)

[risotto alle mele](#)

## INGREDIENTI

RISO 320 gr

PANCETTA (TESA) tagliate alte - 4 fette

TUORLO D'UOVO 4

PANNA 100 ml

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -  
100 gr

VINO BIANCO 50 ml

BRODO DI CARNE 1,5 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola i tuorli ed il parmigiano, quindi con una forchetta amalgamate gli ingredienti.



- 2 Diluite il composto di tuorli e parmigiano che sarà piuttosto denso con la panna fino ad ottenere una crema fluida; insaporite con del pepe.



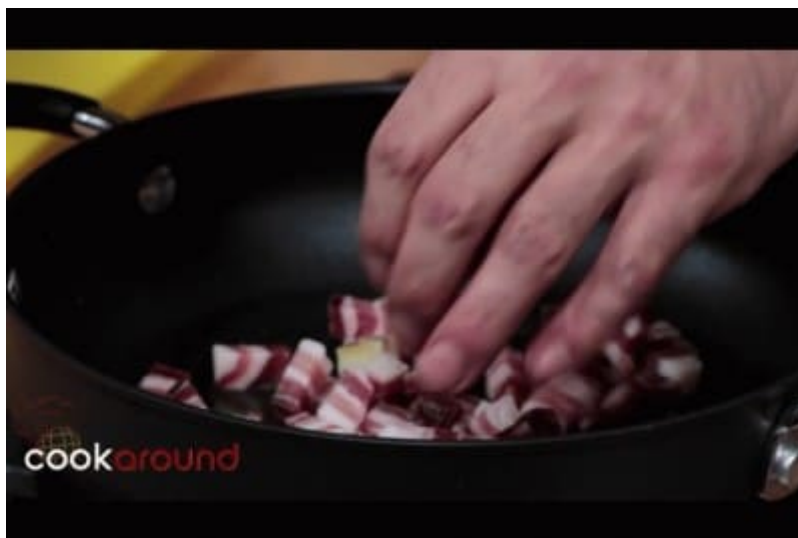
- 3 Ponete la crema a bagnomaria sulla pentola con il brodo che servirà per la cottura del risotto.



- 4 Tagliate la pancetta a bastoncini rimuovendo la scorza dove è presente più pepe.



- 5 Fate rosolare la pancetta in padella aggiungendo poco olio solo qualora la pancetta fosse troppo magra.



- 6 Rimuovete la pancetta dalla padella solo quando il grasso sarà diventato trasparente e la parte magra sarà ben colorata; abbiate cura di lasciare tutto il grasso nella padella.



- 7 Scaldate il grasso nella padella e fatevi tostare il riso.



**8** Rimuovete la crema a base di uova dal bagnomaria per evitare che il tuorlo si coaguli.

Sfumate il riso con del vino bianco mantenendo la fiamma vivace per far evaporare velocemente la parte alcolica del vino.



**9** A questo punto portate il riso a cottura con successive aggiunte di brodo; regolate di sale considerando che poi dovrete aggiungere la pancetta.



10 Stemperate la cremina all'uovo con 1/2 mestolo di brodo.



11 A cottura del riso, spegnete il fuoco, mantecatelo con la cremina all'uovo e aggiungetevi la pancetta.



12 Servite il risotto alla carbonara aggiungendo altro pepe macinato al momento.



CONSIGLIO

NOTE