

PRIMI PIATTI

Risotto porcini e pancetta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Risotto porcini e pancetta, un risotto rustico e pieno di sapore! Pancetta e porcini sono un'abbinata vincente che anche in questo caso non vi deluderanno.

INGREDIENTI

RISO 320 gr

FUNGHI PORCINI SECCHI 50 gr

PANCETTA (TESA) fette - 2

SCALOGNO 1

BRODO VEGETALE

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80

gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

BURRO

SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete, innanzitutto, i funghi secchi a bagno in acqua calda per farli reidratare.



2 Nel frattempo tagliate la pancetta a dadini.



3 Fate scaldare una padella senza aggiungere alcun grasso e trasferitevi la pancetta per farla rosolare.



4 Una volta ben rosolata, mettetela da parte.



5 Utilizzando la stessa padella, fate scaldare un giro d'olio e una noce di burro e fatevi soffriggere lo scalogno affettato finemente.

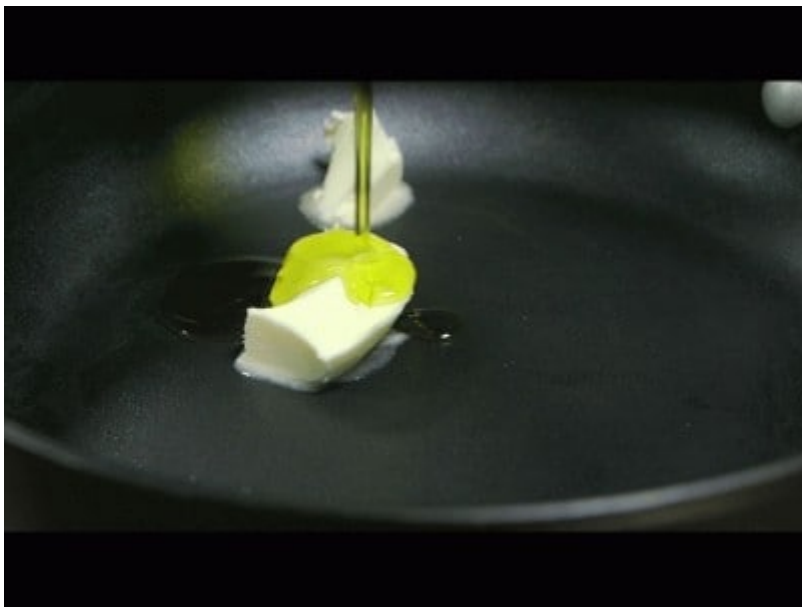


6 Prelevate i funghi dall'acqua d'ammollo, strizzateli bene, tritateli grossolanamente e uniteli alla padella; filtrate l'acqua d'ammollo.





- 7 Fate scaldare un giro d'olio e una noce di burro in una casseruola e quando ben caldi unite il riso per farlo tostare.



8 Bagnate il riso con il brodo e portate a cottura.



9 Salate il risotto, unitevi i funghi e la pancetta e terminate la cottura.



10 Mantecate il risotto fuori dal fuoco con del burro e una spolverata di parmigiano.

