

PILAF AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso parboiled,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 50 g di pancetta stesa,
- 1 cipolla,
- 65 cl di brodo,
- burro,
- olio d'oliva,
- pepe verde in grani.

Tostare il riso in una noce di burro per un minuto, versarvi il brodo bollente, mescolare, abbassare il fuoco al minimo e cuocere senza mescolare.

Appassire in un filo di olio un trito di cipolla, unire il prosciutto e la pancetta a dadini e rosolare, unire qualche grano di pepe.

Condire il riso con il composto mescolando bene.