

RISOTTO CON PISELLI E PANCETTA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 80 g di pancetta,
- 200 g di piselli surgelati,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 75 cl di brodo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 cipolla,
- 1 noce di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva.

Tritate finemente la cipolla e la pancetta, che avrete prima privato della cotenna.

Mettete ciò che ricavate in una casseruola con due cucchiaini d'olio e fate rosolare per 3-4 minuti a calore moderato; appena il trito incomincia ad appassire, aggiungete i piselli ancora surgelati e lasciateli insaporire nel soffritto fino a quando si saranno scongelati, unite allora il riso, fate insaporire anche questo per pochi minuti, quindi bagnate con il vino, alzando leggermente la fiamma per favorirne l'evaporazione.

Dopodiché, coprite a filo con il brodo bollente e proseguite la cottura per 20 minuti, a calore moderato, mescolando senza interruzione e aggiungendo altro brodo ogni volta che si sarà consumato quello versato prima.

Al termine, incorporate al riso una noce di burro, il pepe e il parmigiano, spegnete il fuoco sotto la casseruola, lasciate riposare per cinque minuti, e servite.