

# RISOTTO RUSTICO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 150 g di pancetta in una sola fetta,
- 4 fette di formaggio da fondere,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 gambo di sedano,
- una carota,
- 2 pomodori maturi,
- una zucchina,
- 60 g di burro,
- un litro e 1/2 di brodo,
- sale,
- pepe.

Pulite lavate e tagliate a dadini sedano, carota e zucchina.

Tritate la cipolla.

Sminuzzate i pomodori.

Tagliate la pancetta a cubetti, fatela rosolare con il burro per pochi minuti e aggiungete le verdure.

Mescolate, fate soffriggere, aggiungete 1/2 mestolo di brodo e lasciate cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

Unite il riso, fatelo insaporire per un minuto, salate, pepate e versate mano a mano il brodo caldo fino a quando non sarà cotto.

A cottura ultimata, togliete dal fuoco, unite le fette di formaggio da fondere, mescolate bene e servite subito.