



## Risotto con pancetta e cipolla

*Primi Piatti*

**Preparazione** 10 min • **Cottura** 35 min • **Esegui** 4 persone •  
**Difficoltà** Facile

### INGREDIENTI

250 g Riso

---

30 g Burro

---

100 g Pancetta

---

1 Cipolla

---

1 litro Brodo di carne

---

2 dl Vino rosso

---

4 cucchiari Grana grattugiato

---

q.b. Pepe

### INDICAZIONI

Sbucciare e tritare la cipolla, tagliare a pezzetti la pancetta e mettere entrambe a soffriggere in una casseruola con il burro.

Quando la cipolla sarà imbiandita unire il riso e, mescolando, lasciarlo tostare per 2 minuti.

Versare il vino, farlo evaporare e lasciare cuocere per 15 minuti aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta man mano che viene assorbito dal riso.

Al termine della cottura pepare, aggiungere il grana e mescolare. Servirlo ben caldo.

### NOTE

Il risotto con pancetta e cipolla è una ricetta molto semplice ma dal sapore deciso e gustoso.

Una saporita variante è offerta dall'utilizzo dei piselli, che andranno aggiunti, se novellini, a metà cottura della pancetta.