

PRIMI

Risotto Cacio e pepe

Difficoltà 

Preparazione  25 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

320 gr

Pecorino Romano DOP Cademartori

60 gr

Parmigiano

60 gr

Burro

40 gr

Brodo vegetale

1 lt

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe nero

Q.b.

Descrizione

Per la preparazione del vostro risotto cacio e pepe prendete un tegame, versate un filo di olio e quando sarà caldo incorporate il riso.

Fatelo tostare dopodiché, poco alla volta, aggiungete il brodo. Mescolatelo e portatelo lentamente a cottura aggiungendo, se necessario, del sale.

Nel frattempo grattugiate il Pecorino Romano Dop. A cottura ultimata, spengete il fuoco ed aggiungete una noce di burro, il parmigiano grattugiato insieme al Pecorino Romano Dop e abbondante pepe nero macinato.

Quindi mantecatelo. Infine, servitelo nei piatti ed insaporitelo ancora di più con una spolveratina di pepe nero.