

PRIMI

Risotto con piselli

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Piselli

700 gr

Brodo di carne

500 ml

Riso Vialone

300 gr

Pecorino Rigatello

100 gr

Pancetta

50 gr

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Cipolla

1 intera

Prezzemolo

1 manciata

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto con piselli, tritate il prezzemolo e la cipolla molto finemente e tagliate la pancetta a cubetti. Versate l'olio di oliva in una pentola piuttosto capiente e soffrigete la cipolla. Aggiungete la pancetta tagliata a cubetti, unite i piselli, sistemate di sale e fate insaporire. Dopo qualche minuto aggiungete il brodo e portate a ebollizione. Versate quindi il riso e portate a cottura quest'ultimo mescolando molto spesso. A fine cottura, il risotto non dovrà essere troppo asciutto, se così fosse aggiungete ancora un po' di brodo o acqua. Grattugiate in una ciotola a parte il Pecorino Rigatello e cospargetelo sul risotto. Mescolate bene e servite il risotto con piselli ben caldo.