

PRIMI PIATTI

Risotto Pancetta e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 - 6 persone)

Riso

350 gr

Burro

100 gr

Brodo vegetale

1 lt

Vino bianco

q.b.

Scalognò

1 intero

Pancetta a dadini

200 gr

Taleggio DOP

200 gr

Descrizione

Se amate i contrasti e li cercate anche in cucina, questo piatto saprà soddisfare il vostro palato! Il risotto pancetta e taleggio è un primo piatto facile da realizzare e in questa nostra particolare versione abbina la cremosità del risotto perfettamente mantecato con il Taleggio DOP Cademartori alla croccantezza della pancetta tagliata a dadini.

A differenza di altri risotti dalla preparazione simile, infatti, questo risotto pancetta e taleggio prevede che la pancetta venga fritta a parte e aggiunta solo alla fine della preparazione. In questo modo manterrà la giusta consistenza. Consigliamo di abbinare a questo intenso primo piatto di terra un vino Rosso Franciacorta. Il riso più adatto è il parboiled. Preparate il brodo per la cottura del riso: potete usare il dado vegetale o bollire per un'ora circa: 1 patata, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 pomodoro e 1 zuccina. Non dimenticate, a cottura ultimata, di filtrare il tutto. Quando il brodo sarà pronto iniziate con la preparazione del risotto pancetta e taleggio. Quindi, fate sciogliere il burro in una pentola e tostatevi il riso per due minuti. Sfumate con un po' di vino bianco e lasciate evaporare l'alcol. Ora coprite a filo il riso con il brodo e portate a cottura aggiungendone al bisogno. A circa metà cottura potete iniziare a preparare la pancetta: prendete un pentolino ed iniziate a dorare i cubetti. Non servirà aggiungere olio o burro. Continuare a cuocere fino a raggiungere il grado di croccantezza che più preferite. Scolate la pancetta con una schiumarola e mettetela su dei fogli di carta assorbente.

Al termine della cottura del riso spegnete il fuoco e mantecate aggiungendo il burro e il Taleggio DOP Cademartori tagliato a dadini. Mescolate finché il formaggio non sarà ben sciolto. Consigliamo di non salare il piatto. Solo a questo punto aggiungete la pancetta. Mescolate bene e servite subito. Il risotto pancetta e taleggio è pronto!