

PRIMI PIATTI

Risotto con i piselli e pancetta

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Brodo vegetale

1 litro

Piselli

400 gr

Pecorino Cademartori

50 gr

Burro

50 gr

Pancetta tesa

50 gr

Olio Extravergine d'oliva

2 cucchiari

Cipolla

1 intera

Vino bianco

1/2 bicchiere

Prezzemolo

1 ciuffo

Pepe e sale

q.b.

Descrizione

Il risotto è una preparazione classica della cucina italiana. Pur essendo facile da preparare ci sono dei piccoli trucchetti da osservare. Ad esempio, il segreto di un buon risotto sta nella scelta della tipologia di riso più adatta alla cottura che andremo a effettuare. Per la ricetta del risotto con i piselli, che resta piuttosto umido, scegliamo un tipo di riso dal chicco tondo chiamato riso comune che è adatto a preparazioni tipo minestre. Il Pecorino Romano DOP Cademartori darà il tocco finale a questo semplice ma gustoso primo piatto!

Per preparare il risotto con i piselli mettete a scaldare il brodo vegetale che servirà caldo per la cottura del risotto. Affettate finemente la cipolla e rosolatela in una padella con l'olio di oliva e il burro. Aggiungete la pancetta fresca tesa tagliata a cubetti e fate insaporire. Unite i piselli e fate cuocere per 10 minuti aggiustando di sale e pepe. Versate il riso, fatelo tostare e fategli assorbire tutto il condimento dei piselli. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare. Aggiungete il brodo, un mestolo alla volta, fino al completo assorbimento di quello precedente e portate il riso a cottura. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di brodo e togliete dal fuoco. Grattugiate il Pecorino Romano DOP Cademartori e versatene metà nel risotto.

Mescolate energicamente e, se non è molto umido, aggiungete ancora un po' di brodo e mescolate ancora. Servite caldo con un'ultima spolverizzata di pecorino a crudo e guarnite con qualche foglia di prezzemolo.