

PRIMI

# Risotto carciofi e speck

Difficoltà 

Preparazione  40 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso**

300 gr

**Speck**

100 gr

**Pecorino Fresco Cademartori**

100 gr

**Burro**

50 gr

**Limone**

1

**Brodo Vegetale**

1 l

**Vino Bianco**

1/2 bicchiere

**Cipolla**

1/2

**Olio Extravergine d'Oliva**

Q.b.

**Sale e Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Per gli amanti dei carciofi, abbiamo in serbo una ricetta davvero squisita e facile da preparare: il risotto carciofi e speck.

Se non l'avete mai provata, è giunto il momento di provarla in cucina! Il gusto deciso dei carciofi, unito a quello affumicato dello speck, sarà un incontro irresistibile e accattivante per il palato.

Mantecato con Pecorino Fresco Cademartori, diventa poi ancora più appetitoso.

Il consiglio dello chef?

Pulite i carciofi eliminando i gambi e le foglie esterne più dure, tagliateli a spicchi e immergeteli in una soluzione di acqua e succo di limone per evitare che anneriscano.

Tagliate lo speck a dadini o a strisce sottili e tritate finemente la cipolla, quindi trasferite entrambi in un tegame capiente insieme a qualche cucchiaino d'olio e fateli rosolare.

Scolate i carciofi, sminuzzateli e uniteli in pentola insieme al riso, mescolate per insaporire e sfumate con il vino bianco. Una volta evaporato, abbassate la fiamma e proseguite la cottura bagnando il tutto con del brodo caldo di tanto in tanto.

A cottura ultimata, regolate di sale e pepe e mantecate il risotto carciofi e speck con il burro e il Pecorino Fresco Cademartori, dopodiché dividetelo in quattro piatti e servite.