

PRIMI

Risotto spinaci e pancetta

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

320 g

Spinaci freschi

150 g

Pancetta

100 g

Pecorino Romano Dop Cademartori

100 g

Cipolla

1

Brodo vegetale

800 ml

Vino bianco

1(2 bicchiere

Burro

25 g

Olio extravergine

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Innanzitutto, tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in un tegame con il burro e un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, quindi rosolatevi per qualche minuto la pancetta tagliata a dadini.

Versate in pentola il riso e, una volta tostato, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Proseguite la cottura irrorando di tanto in tanto con un mestolo di brodo caldo, aspettando che venga assorbito del tutto dal riso prima di aggiungere quello successivo.

A metà cottura, unite gli spinaci lavati e sminuzzati e regolate di sale e pepe. Poi, quando il riso risulterà cotto, mantecatelo con il Pecorino Romano DOP Cademartori grattugiato. Quando avrà raggiunto una consistenza cremosa, trasferite nei piatti e servite.