

RISOTTO DEL FATTORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 250
Pancetta affumicata gr. 50
Fagioli borlotti gr. 150
Basilico gr. 5
Pomodoro fresco gr. 100
Salsiccia gr. 100
Grignolino n. 1 bicchiere medio
Cipolla gr. 20
Burro gr. 40
Olio extravergine d'oliva gr. 20
Brodo vegetale lt. 1
Grana Padano gr. 40
Aromi (rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo e un gambo di sedano)

PROCEDIMENTO

Soffriggete la cipolla con l'olio, aggiungete la pancetta tagliata a dadini ed il riso, tostate per 3 minuti.
Bagnate con il vino, lasciate ridurre, unite la salsiccia a dadini, il pomodoro tritato e bagnate con il brodo vegetale.
A metà cottura aggiungete i fagioli, precedentemente bolliti in acqua salata con gli aromi.
A cottura ultimata aggiungete il basilico tritato, mantecate con burro e Grana Padano e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

