



Risotto lattuga e pancetta su crema di pecorino

Ingredienti (4 persone)

Per il risotto: 320 grammi di riso Carnaroli, 1 scalogno, 1 litro circa di brodo vegetale, 1 bicchiere di vino bianco

secco, 1 cespo piccolo di lattuga, 170 grammi di pancetta dolce, 1 noce di burro, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 80 grammi di parmi-

giano reggiano, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe.

Per la crema di pecorino:

100 grammi di pecorino romano grattugiato, 100 ml di latte.

vegetale caldo fino a portare a cottura il risotto. Quando il riso sarà al dente, spegnere la fiamma, mettere una noce di burro e il parmigiano grattugiato, mescolare e far riposare per un minuto.

Preparazione

Per il risotto: Far appassire lo scalogno tagliato molto finemente in due cucchiai di olio extravergine d'oliva, unire la pancetta tagliata a listarelle molto sottili e far saltare. Unire la lattuga tagliata a pezzetti, regolare di sale e di pepe nero e versare il vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol, quindi abbassare il fuoco e cuocere per qualche minuto, aggiungere il riso e mescolare fino a far diventare il riso lucido. Aggiungere di volta in volta dei mestoli di brodo

Per la crema di pecorino: In un pentolino raccogliere il latte e il pecorino grattugiato. Portare sulla fiamma media-bassa e mescolare bene fino a quando il formaggio si sarà sciolto completamente.

Presentazione

Servire il risotto nei piatti dei commensali nei quali avrete steso un letto di crema di pecorino, spolverare con del pepe nero macinato al momento e del prezzemolo tritato. ■

CORREGGIO - REGGIO EMILIA
 **ROSSI f.lli**
CASEIFICIO DAL 1907
 dal 1907 e da tre generazioni produciamo
PARMIGIANO REGGIANO
 con il latte proveniente dai nostri allevamenti





PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi di stagionatura
 a **14,40 €/kg**
 - in confezione da 16 kg direttamente a casa Tua -

Offerte personalizzate per
 Gruppi d'Acquisto ed
 Utilizzatori Professionali

CONTATTATECI:
 tel. 0522-699700
info@rossifratelli.net

