



## 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 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 80 grammi di parmigiano 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.

### Preparazione

**Per il risotto:** Far appassire lo scalogno tagliato molto finemente in due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, unire la pancetta tagliata a listarelle molto sottili e far saltare. Unire la lattuga tagliata a pezzettoni, 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 risotto lucido. Aggiungere di volta in volta dei mestoli di brodo

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.

### Per la crema di pecorino:

In un pentolino raccogliere il latte e il pecorino grattugiato. Portare sulla fiamma medio-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. ■

DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE



**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**



