

Risotto alla brianzola

www.altabrianza.org

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 250 g di riso
- 40 g di burro
- 70 g di pancetta
- 4 cipolline
- 6 mestoli di minestrone
- 50 g di parmigiano in pezzi
- 50 g di parmigiano
- sale

Metodo

1. Mettere il burro in una casseruola e farlo imbianchire.
2. Aggiungere la cipolla tritata, la pancetta, un pizzico di sale e il riso, 'tirandolo' con brodo di minestrone in precedenza preparato.
3. Rimestare il tutto cercando di non far attaccare il riso.
4. Quando ormai cotto, aggiungere al riso dei pezzetti di parmigiano; toglierlo dal fuoco e servire ben caldo con abbondante parmigiano grattato.