Riso carote e pancetta



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Carote medie: 3
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pancetta: 100 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Il risotto carote e pancetta è un primo gustoso e molto semplice da preparare. Pancetta croccante ed un condimento saporito per un risotto cremoso e sfiziosissimo che piacerà a tutta la famiglia, senza burro!

1. Mettete la pancetta in una padella e lasciatela abbrustolire, mettetela poi da parte.
2. Versate l'olio in padella e fate imbiondire uno spicchio di aglio, aggiungete le carote pelate e tagliate a pezzettini, salatele e lasciatele soffriggere per un paio di minuti.
3. Unite il riso e fatelo tostare.
4. Aggiungete la ***polpa fine Pomì***, lasciate cuocere per 2-3 minuti e poi, versando del brodo vegetale poco per volta, portate il risotto a cottura.
5. Quando sarà quasi pronto, insaporite il risotto carote e pancetta con parmigiano grattugiato, pepe nero e con la pancetta rosolata in precedenza.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

