

Riso carote e pancetta



Tempo di preparazione: 35 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Polpa Fine 3x400g 400 gr
- Aglio uno spicchio
- Carote medie 3
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Pancetta 100 gr
- Parmigiano grattugiato 50 gr
- Pepe nero q.b.
- Riso 350 gr
- Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 sfizioso 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 Pomi**, 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.

- *Elena Laudicina*