

Risotto peperoni e pancetta

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 1 litro
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pancetta: 100 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.



Preparazione

Il risotto peperoni e pancetta è un primo semplice ma buonissimo. In questo periodo i peperoni sono di stagione, perché non usarli per preparare un **bel risottino cremoso**? Con l'aggiunta della pancetta, pomodoro e di un po' di formaggio, in pochi minuti, porterete in tavola **un piatto delizioso**, profumato e super saporito!

1. Versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di una padella, scaldatelo e aggiungete la pancetta e lo spicchio di aglio.
2. Lasciateli soffriggere per un minutino, eliminate l'aglio e mettete a tostare il riso per qualche secondo.
3. Unite poi i peperoni puliti e tagliati a pezzettini, la **passata di pomodoro Pomì**, un pizzico di sale e, versando del brodo vegetale poco per volta, portate il risotto a cottura.
4. Non appena il riso sarà al dente, insaporitelo con parmigiano grattugiato e pepe nero, date una bella mescolata ed impiattate.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

