

Risotto con fagioli e pancetta



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 1h 20

Dosi per 4 persone

Metti i fagioli in una pentola con 2 l di acqua, il sale, il sedano, la carota e la cipolla a pezzetti, l'alloro e porta ad ebollizione. Cuoci circa 1 h, poi scola i fagioli al dente e conserva l'acqua di cottura. Fai soffriggere lo scalogno e l'aglio con l'olio, quando sarà dorato toglì l'aglio e metti la pancetta, lasciala rosolare e aggiungi il riso, fallo tostare mescolando. Aggiungi i fagioli, sfuma con il vino e fallo evaporare.

Versa 1 mestolo di brodo dei fagioli e continua la cottura 16-18' versandone man mano dell'altro. Aggiungi il grana, pepa, toglì dal fuoco e servi dopo un minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso

- 300 g di borlotti freschi sgranati
- 50 g di pancetta
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 carota
- 1 foglia di alloro
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di olio EV
- 0,5 dl di vino rosso
- 30 g di grana
- sale e pepe