



• Risotto pancetta affumicata e castagne •

	30 minuti
	per 6-8 persone
	420 kcal per persona

INGREDIENTI

- 500 g di Grandiriso Baldo
- 1,5 l di brodo vegetale
- 300 g di pancetta affumicata a cubetti
- 6 fette di bacon non troppo spesse
- 400 g di castagne precotte e sottovuoto
- 1 cipolla rossa di tropea
- 70 g di parmigiano grattugiato
- 70 g di burro
- Sale, pepe

PREPARAZIONE

In una padella mettete poco burro, rosolate le castagne e pepatele con pepe macinato fresco, tenetene da parte sei per la decorazione, poi con un grosso coltello sminuzzate grossolanamente le restanti.

Tritate la cipolla e rosolatela in poco olio in una casseruola assieme alla pancetta fino a che il grasso risulta trasparente, versate il riso e tostatelo e poi versate un litro del brodo e mescolate di tanto in tanto. Nel frattempo in una antiaderente ben calda appoggiate le fette di bacon e fate sciogliere il grasso e rendetele croccanti, toglietele e posatele su carta assorbente per asciugarle.

A questo punto versate le castagne, mescolate aggiungete brodo e portate a cottura, mantecate con burro e parmigiano, servite morbido con una macinata di pepe fresco e decorate con la castagna ed il bacon sbriciolato.



Le castagne...i magici gioielli autunnali!

Le castagne sono veri scrigni di energia, ricchi di fibre, minerali e acido folico, sono un vero toccasana.

