
RISOTTO ALLE PRIMIZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 100 g di pancetta,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 tazza di piselli,
- 1 gambo di sedano,
- 1 tazza di fave piccole fresche,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe verde,
- brodo caldo.

In una casseruola fare imbiondire la cipolla finemente tritata nell'olio, unitamente alla pancetta tagliata a dadini. Unire gli asparagi tagliati a pezzetti, i piselli, il sedano tagliato a rondelle e le fave. Salare, aromatizzare con il pepe verde e fare cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Versare nella casseruola il riso, farlo tostare e portarlo a cottura unendo a mano a mano il brodo caldo. A cottura ultimata mantecare con il parmigiano e servire guarnito con il prezzemolo fresco tritato.