RISOTTO ALLO SPECK E FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di riso carnaroli,
- 1 finocchio grande,
- 100 g di speck affettato non troppo sottile,
- 1 cipolla piccola,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 60 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 20 g di burro,
- sale,
- pepe macinato al momento.

Lavate il finocchio, tagliatelo a spicchi e poi affettatelo sottile.

Tagliate a striscioline sottili lo speck.

Tritate finemente la cipolla.

Fatela rosolare in una casseruola con l'olio, finché sarà diventata trasparente.

Aggiungete il finocchio e lo speck e lasciate che entrambi prendano colore.

Salate leggermente poi mettete da parte qualche cucchiata di soffritto e versate il riso nella pentola.

Mescolate per un minuto, bagnate con il vino bianco e quando sarà evaporato proseguite la cottura aggiungendo il brodo bollente un poco alla volta sempre mescolando.

A fine cottura regolate di sale e di pepe, aggiungete il soffritto di finocchi tenuto da parte, il parmigiano reggiano e un pezzetto di burro.

Mescolate e servite.