RISOTTO CON LE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 200 g di fave (fresche o surgelate),
- 100 g di pancetta in una sola fetta,
- 1 lt di brodo,
- 1 spicchIo d'aglio,
- 1 cucchiaio d prezzemolo tritato,
- 3 cucchiai di olio di oliva,
- 2 cucchiai di grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tagliate la pancetta a dadini, fatela soffriggere con l'olio e con l'aglio che toglierete non appena la patata sarà imbiondita.
Aggiungete al soffritto le fave e fatele insaporire per 10 minuti circa.
Aggiungete il riso, fatelo tostare per qualche minuto e poi cominciate ad aggiungere a poco a poco il brodo caldo, mescolando in continuazione, fino a quando non sarà cotto.
A cinque minuti dalla cottura salate, pepate e aggiungete il prezzemolo.
Quando è pronto, togliere il riso dal fuoco, unite il grana grattugiato, mescolate bene e servite.