

Risotto con castagne e pancetta



Ingredienti

- 400 g castagne
- 150 g pancetta a cubetti
- 250 g riso
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere latte
- 2-3 mestoli brodo
- olio q.b.
- 1 bicchiere vino rosso
- raspadura (facoltativa)

“Ricetta autunnale”

Far bollire le castagne in acqua (con un taglio sulla superficie) per circa 15 minuti. Scolarle, spellarle e tritarle. Tagliare la cipolla e far soffriggere con 3 cucchiari d’olio. Quando comincia a dorare, aggiungere la pancetta. Rosolare bene e aggiungere il trito di castagne e il riso. Tostare e aggiungere il vino rosso. Aggiungere un paio di mestoli di brodo ed il latte. Portare a cottura il riso, regolando di sale e, se necessario, aggiungere ancora un po’ di brodo. Qualche minuto prima della fine della cottura aggiungere a piacere un po’ di raspadura, altrimenti un cucchiaino di grana grattugiato. Servire caldo.

Ricetta di **TAMAZ40**