



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISO CON PATATE E PANCETTA AFFUMICATA

www.antonellacucina.it



Ingredienti:

2 patate medie
Olio di Oliva (io Dante)
una confezione di pancetta affumicata
scalogno liofilizzato
2 foglie di alloro
acqua q.b.
sale e pepe q.b.
1 dado
1 cucchiaio di salsa
200 g di riso

Preparazione:

In una pentola mettere un filo di olio e lo scalogno, far soffriggere qualche minuto. Aggiungere la pancetta, lasciamola rosolare per 3 minuti, poi aggiungere le patate fatte a dadini, fare attenzione che non attacchino alla pentola, girarle delicatamente facendole cuocere per circa 5 minuti, se si attaccano aggiungere 1/2 bicchiere di acqua, poi aggiungere un cucchiaio di salsa, il dado, il pepe e l'alloro. Lasciare cuocere, aggiungendo se necessario pochissima acqua solo al bisogno e lasciare cuocere le patate a vostro gusto. Cuocere il riso in abbondante acqua salata, scolare e versarlo nella pentola delle patate, lasciandolo sul fuoco un paio di minuti. Servire con del parmigiano grattugiato se preferite.

