

## Risotto affumicato *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Cominciamo tritando lo scalogno e mettendolo ad appassire nel burro. Aggiungiamo la pancetta e facciamola rosolare. Aggiungiamo il riso e tostiamolo bene. Sfumiamo con il vino bianco e cominciamo a portare a cottura aggiungendo mano a mano del brodo caldo. Quando mancano un paio di minuti alla cottura del riso, aggiungiamo la scamorza e mescoliamo energicamente. Regoliamo di sale se necessario ed aggiungiamo il pepe a piacere, tenendo presente che si tratta di un risotto già molto saporito.

### Consigli

Per gustare al meglio il vostro risotto affumicato, seguite il proverbio secondo il quale la nascita del vino è nell'acqua, ma la morte sua è nel vino: optate per un vino rosso dal gusto deciso.

### Curiosità

La scelta del riso vialone per preparare questo risotto affumicato si spiega nel fatto che questa varietà di riso è contraddistinta da un notevole rilascio di amido durante la cottura, che dà la giusta cremosità.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 14 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Riso vialone** 300 grammi

**Pancetta** 100 grammi (affumicata)

**Scamorza** 150 grammi (affumicata, a dadini)

**Brodo** (q.b.)

**Sale**

**Pepe**

**Scalogni** (uno scalogno)

**Burro** (q.b.)