Risotto *porri, castelmagno e Tagliette*

PORZIONI: 2 | PREPARAZIONE: 15 MIN | COTTURA: 30 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio
170g Riso arborio o carnaroli
1 Porro di medie dimensioni
70g Formaggio Castelmagno
½ l Brodo vegetale
100ml Prosecco o vino bianco
25g Burro
1 Lime
Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Fate rosolare le tagliette di guanciale in una padella antiaderente, senza aggiungere olio. Quando saranno croccanti ritiratele dal fuoco. Mettete da parte il guanciale lasciando la parte grassa sciolta sul fondo della padella.
- Pulite il porro, scartando la parte verde più dura e tagliatelo a rondelle. Fatele quindi rosolare nella stessa padella. Mettetele da parte insieme al guanciale.
- Sempre nella stessa padella fate tostare il riso, bagnate con il prosecco e cominciate ad aggiungere, un mestolo alla volta, il brodo caldo.
- Nel frattempo grattugiate il Castelmagno.
- A metà cottura aggiungete la maggior parte dei porri e del guanciale, tenendone una parte per la guarnizione finale.
- Quando il riso sarà cotto, ma ancora ben al dente, togliete dal fuoco, aggiungete il formaggio grattugiato e la noce di burro. Mescolate bene, lasciate mantecare per qualche minuto e servite, guarnendo a piacere i piatti con una grattugiata di scorza di lime e le striscioline di porro e guanciale messe da parte.

CITTERIO