

## RISOTTO CON LE CASTAGNE

Ingredienti (per 4 persone):

- Riso: gr. 300
- 4 pugnetti di castagne secche
- Pancetta: gr.50
- Rosmarino
- Parmigiano o pecorino grattato



Preparazione

Mettete a mollo le castagne in un litro d'acqua fredda salata. Dopo circa 8 ore mettete la pentola sul fuoco e cuocetele a lungo finché non sfanno. In un'altra pentola fate rosolare, in 5 cucchiai d'olio, la pancetta e poco rosmarino tritati. Dopo 5 minuti unite il riso e fatelo tostare per alcuni minuti. Versate nella pentola il brodo con le castagne e fate cuocere, rimstando spesso, finché il riso non sarà ben mantecato. Aggiustate il sale, pepate e aggiungete un paio di cucchiai di formaggio. Togliete subito dal fuoco e servite il risotto con altro formaggio.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)