



# 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**