



Risotto indivia belga e pancetta



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	6 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

Ingredienti

- 400 g di indivia belga
- Una costa di sedano
- Una carota
- Uno spicchio di aglio
- Un porro piccolo
- 100 g di pancetta affumicata
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 320 g di riso Carnaroli
- 900 g di acqua
- Un cucchiaino di dado di carne Bimby
- 100 g di Castelmagno + q.b.

Preparazione

Lava e asciuga 400 g di indivia, tagliala in quarti, toglila la parte bianca centrale e mettila nel boccale **10 Sec. Vel. 4.**

Lava ed elimina i filamenti da una costa di sedano. Lava e sbuccia una carota. Sbuccia e toglila l'anima centrale da uno spicchio di aglio. Lava e taglia a pezzi un porro piccolo.

Mettile verdure nel boccale con 100 g di pancetta affumicata **5 Sec. Vel. 5.**

Versa 40 g di olio e soffriggi **7 Min. 100° Vel. 1.**

Aggiungi 320 g di riso Carnaroli e tosta **2 Min. 100° Antiorario Vel. Soft.**

Versa 900 g di acqua, aggiungi un cucchiaino di dado Bimby e cuoci per il **Tempo indicato sulla confezione 100° Antiorario Vel. Soft.**

Nel frattempo taglia il Castelmagno a pezzetti. A **2 Min.** dal termine aggiungilo al risotto.

Se ti piace, servi con una spolverata di Castelmagno grattugiato.

Trasferisci in una zuppiera e porta in tavola.

