



Risotto al Limone
CON PANCETTA CROCCANTE

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Risotto al limone con pancetta croccante

Ingredienti per 2

- 150gr di riso per risotti
- la scorza e il succo di un limone
- una cipolla piccola
- un pizzico di zafferano
- 2 noci di burro
- brodo vegetale
- 4 fette di pancetta

Tagliate la cipolla finemente e fatela appassire con una noce di burro. Aggiungete il riso e rosolate per qualche istante. Aggiungete il succo del limone e fate assorbire, aggiungete lo zafferano e versate mano a mano il brodo vegetale fino a completare la cottura. Qualche istante prima aggiungete la scorza del limone grattugiata e mantecate con un altro po' di burro. Rosolate la pancetta in una pentola antiaderente fino a quando non vedrete che diventa un po' scura e croccante. Decorate il riso con le striscette di pancetta e servite.