



Risotto alla Carbonara

Carbonara sempre molto discussa un pò da tutti per chi è fermo e deciso nella **ricetta originale** e chi la modifica per **renderla** più alla **portata** per **esigenze** di reperibilità prodotti e dei **gusti**. Personalmente a me piace la **ricetta base** ma non con molto **pepe** perchè non sono amante del pepe. Qui ho voluto dare un gusto **particolare** al **risotto**, che a mio gusto si abbina bene.

Senza **Glutine**



4
Porzioni



15 min.
Preparazione



20 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	RISO CARNAROLI
160 GR	GUANCIALE O PANCETTA
3	TUORLI
1	UOVO INTERO
50 GR	PARMIGIANO GRATTUGIATO
Q.B.	PEPE E PECORINO
Q.B.	SALE, BRODO E BURRO

Procedimento

1

INIZIA A TOSTARE IL RISO CON UN PIZZICO DI SALE GROSSO E BURRO, UNA VOLTA TOSTATO SFUMA CON IL BRODO DI VERDURE

2

MENTRE IL RISO CUOCE FAI ROSOLARE LENTAMENTE IL GUANCIALE IN UNA PADELLA, SBATTI LE UOVA IN UNA CIOTOLA.

3

QUANDO IL RISO SARA' PRONTO TOGLI DAL FUOCO MANTECA CON BURRO E PARMIGIANO, POI AGGIUNGI LE UOVA E IL GUANCIALE CON TUTTO IL SUO GRASSO, MANTECA PER BENE ANCORA, METTI NEI PIATTI E INFINE SPOLVERA IL PIATTO CON IL PEPE NERO ABBONDANTE E IL PECORINO.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
491	18,10 gr	61,14 gr	19,05 gr