

Salsa carbonara, pancetta e riso



Ingredienti per 4 persone:

Per il riso

320 g riso Carnaroli "Acquerello"
160 g burro dolce
80 g Grana Padano grattugiato
1,5 l acqua calda e salata
10 ml aceto di vino bianco
sale fino

Per la salsa carbonara

250 g latte
4 n° tuorli d'uovo
Sale fino

Per la pancetta:

150 g pancetta "Carlo Peveri"
Olio di semi
Pepe nero

Procedimento

Per il riso

In una casseruola fare tostare il riso, bagnare poco per volta con l'acqua salata, e portare a cottura.

Togliere dal fuoco e mantecare con il burro, il Grana, l'aceto, regolare di sale e tenendolo cremoso.

Per la salsa carbonara

Amalgamare il latte con i tuorli e il sale portare il composto a 82°C filtrare e tenere al caldo

Per la pancetta

Tagliare delle fette di pancetta alte 1 cm e farle sbianchire in acqua bollente per circa 2 minuti scolare e tagliarla in cubi di 1,5 cm di diametro, arrostita in una padella con poco olio di semi da ambo i lati, tenere al caldo

Per la finitura

Disporre il riso in una fondina adagiare la salsa, il pepe nero grattato al momento e i cubi di pancetta