

## RISOTTO CON FILETTO DI MAIALE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- vino rosso
- un dado da brodo
- un aglio
- sale
- rosmarino
- mezza cipolla
- pomodori pelati (300g)
- aceto
- uno scalogno
- riso (350g)
- ginepro
- filetto di maiale (400g)
- pecorino sardo (50g)

### Come si prepara

Mettere a macerare per un'ora il filetto di maiale, tagliato a tocchetti, in un filo di aceto con 4 foglie di alloro, un rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio tagliato fine e 1 cucchiaino di bacche di ginepro.

In una pentola, nella quale poi sarà cotto il riso, soffriggere nell'olio caldo lo scalogno e mezza cipolla tritati finissimi.

Appena appassiti e coloriti, aggiungere i pezzetti di carne, scolati dal liquido della marinata che dovrà essere filtrato e tenuto da parte.

Rosolare la carne con cura, a fuoco dolce per 40 minuti, sfumando, se necessario, con un filo del vino rosso.

Aggiungere i pomodori maturi pelati e spezzettati e continuare a cuocere per altri 20 minuti.

Unire il riso per risotti, farlo insaporire, aggiungere 1 dado da brodo e, uno alla volta, i mestoli d'acqua calda che serviranno alla cottura. Aggiustare di sale.

Dopo circa 20 minuti il riso sar` cotto, aggiungere il liquido della marinata messo da parte e

mescolare per insaporire bene.

Servire il risotto spolverizzandolo con del Pecorino Sardo grattugiato.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 180

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	192 kcal 804 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

piatti unici, risotti, maiale, riso, primi di carne