

# Risotto con patate

(tempo di esecuzione circa 40 minuti)

## Ingredienti per 4 persone:

350 gr di riso,  
25 gr di pancetta affumicata (facoltativa),  
300 gr di patate,  
una foglia di alloro,  
mezza cipolla,  
un cucchiaino di salsa di pomodoro,  
un litro e un quarto di brodo (dado di carne),  
olio,  
burro,  
sale e pepe.

## Procedimento:

In una casseruola soffriggete un trito di cipolla sbucciata e pancetta (se l'usate) con due cucchiaini di olio e una noce di burro.

Mescolate per qualche minuto poi aggiungete le patate sbucciate, lavate e affettate finemente.

Cucinate a fuoco moderato, continuando a mescolare e bagnando con un pò di brodo caldo.

Dopo 10 minuti buttate il riso, unite la polpa di pomodoro, la foglia di alloro e tre mestoli di brodo caldo.

Salate e pepate, portate a cottura il riso per circa 18/20 minuti, sempre mescolando e aggiungendo altri mestoli di brodo: a fine cottura il risotto dovrà risultare molto morbido.

Buon appetito !!