

Home » Primi piatti » **Risotto cacio e pepe**

## RISOTTO CACIO E PEPE

*Dire cacio e pepe, significa parlare di Roma e di uno dei piatti simbolo della meravigliosa città eterna. La storia di questo piatto nasce infatti tra i pascoli dell'agro romano durante la transumanza: i pastori, nei lunghi spostamenti con il gregge, portavano sempre con sé qualche fetta di pecorino romano stagionato. Non mancava mai nemmeno un sacchetto pieno di grani di pepe che, stimolando il calore corporeo, era di aiuto nell'affrontare le lunghe giornate all'aperto.*

*Come ben sai amo e rispetto le tradizioni culinarie di ogni paese, e ogni tanto mi diverto a interpretarle con un altro punto di vista. E così oggi ho deciso di proporti il risotto cacio e pepe, una ricetta che trasforma i deliziosi spaghetti romani in un primo piatto altrettanto semplice e goloso!*

*Devi anche sapere che questa è una delle ricette che ho creato per il portale *Voglia di Riso*, in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi. Ti invito a visitarlo, per trovare tante info utili relative ai tipi di riso e ai loro usi in cucina oltre a molte delle mie ricette più sfiziose e originali!*



PREPARAZIONE: 15 min. COTTURA: 20 min. DIFFICOLTÀ: facile COSTO: economico

RISOTTO CACIO E PEPE: INGREDIENTI PER 4 PERSONE  
PER IL RISOTTO

SONIA PERONACI



Ricette, consigli e un po' di Sonia: appassionata, volitiva, determinata e... sempre affamata! Non nel senso letterale del termine: voglio scoprire nuovi sapori e profumi, nostrani e del mondo intero. E voglio farli scoprire anche a te!

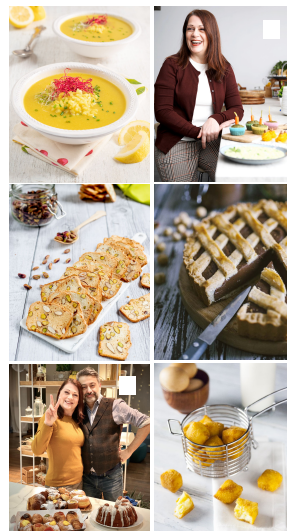
TIRAMISU' CLASSICO, la ricetta O...



ISCRIVITI AL MIO CANALE

INSTAGRAMS  
by @soniaeronaci

2.955 photos 442.320 followers



Powered by ICONSQUARE

riso Arborio 320 g  
brodo vegetale 1,5 l  
cipolla tritata 1  
burro 200 g  
Parmigiano Reggiano 40 g  
Pecorino romano 60 g  
pepe nero macinato a piacere

#### PER GUARNIRE

polvere di prosciutto crudo 40 g  
pepe nero macinato a piacere

#### RISOTTO CACIO E PEPE: PREPARAZIONE

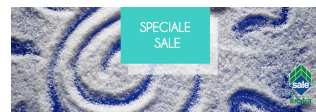
##### INIZIA DALLA POLVERE DI PROSCIUTTO

Per preparare il risotto cacio e pepe inizia subito preparando la polvere di prosciutto crudo che ti servirà per guarnire il piatto: prendi le fette di prosciutto ed elimina il grasso, poi disponi le fette su una leccarda da forno su cui avrai adagiato un foglio di carta forno. Cuoci il prosciutto in forno statico preriscaldato a 100° per circa 1,5-2 ore o fino a quando le fette risulteranno ben secche. Lascialo raffreddare, rompi le fette grossolanamente con le mani e metti i pezzi in un cutter o in un robot da cucina munito di lame. Frulla fino ad ottenere una polvere piuttosto sottile.



#### DEDICATI AL RISOTTO

Trita finemente la cipolla al coltello, poni un tegame sul fuoco e lasciala soffriggere con 100 g di burro finché diventerà trasparente.



FACEBOOK





Aggiungi il riso in pentola e lascialo tostare per qualche minuto, poi versa poco alla volta il brodo vegetale e prosegui per 15 minuti circa fino a terminare la cottura.



A questo punto, spegni il fuoco, aggiungi il Pecorino romano e il Parmigiano Reggiano grattugiati e una abbondante spolverata di pepe nero.



Manteca con il burro, impiatta e dividi sulle porzioni la polvere di prosciutto crudo e ancora un giro di pepe. Porta in tavola il tuo risotto cacio e pepe e gustalo ben caldo!



#### RISOTTO CACIO E PEPE: NOTE

Per dare una nota di colore e sapore in più, io ho optato per una polvere di prosciutto crudo; se preferisci puoi provare con la polvere di speck: il procedimento è identico, il successo assicurato!

Mi raccomando, durante la preparazione della ricetta mantieni il brodo sempre ben caldo.

#### RISOTTO CACIO E PEPE: CONSERVAZIONE

Per apprezzare al meglio il **risotto cacio e pepe** ti consiglio di gustarlo ben caldo. Se dovesse avanzarne, puoi riporlo in un contenitore ermetico in frigorifero e conservarlo per 1-2 giorni al massimo. Sconsiglio la congelazione.