



## Risotto cacio e pepe

Ricetta di Zen And Cook (GE)

### Ingredienti

350g di riso carnaroli  
1 litro e mezzo circa di acqua o brodo  
70gr di pecorino romano  
1 cucchiaio di pepe in grani pestato  
35gr di burro  
Scorza di limone non trattata  
Olio per tostatura



### Procedimento

Tostare il riso in poco olio e aggiungere poco alla volta acqua o brodo, mescolando il meno possibile. Dopo 16 minuti dall'aggiunta della prima acqua, assaggiare, salare e spegnere il fuoco. Mantecare con il pecorino e il burro freddo, il pepe pestato e tostato in padella, impiattare con una grattata di scorza di limone non trattato.