risotto au potiron et à la pancetta

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 oignon
300 grammes de pancetta (en dés)
200 grammes de riz pour risotto
700 grammes de cubes de potiron
650 ml de bouillon de poule (chaud)
40 grammes de parmesan (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 200 °C.**
2. **Faites chauffer l’huile d’olive dans une grande poêle allant au four, à feu moyen. Émincez l’oignon et faites-le revenir jusqu’à ce qu’il devienne translucide. Ajoutez les dés de pancetta et faites-les dorer pendant environ 5 minutes en remuant avec une cuillère en bois.**
3. **Ajoutez le riz, les dés de potiron et le bouillon de poulet, puis mélangez bien. Couvrez avec un couvercle et enfournez pendant environ 25 minutes.**
4. **Incorporez le parmesan, salez et poivrez, puis servez immédiatement.**