

Riso alla porca troia

Detto anche "Riso alla carbonara"

Autore: Alessà

Difficoltà: ●●●●●

Tempo di preparazione: 20'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Riso	A piacere a persona
Pancetta a cubetti	100g
Uovo	1
Pepe misto	q.b.

Step 1: Cuocere bollito in riso. Contemporaneamente in una padella far soffriggere la pancetta.

Step 2: Scolare il riso e aggiungerlo al contenuto della padella ancora caldo. Aggiungere pepe e mescolare.

Step 3: Rompere l'uovo e aggiungerlo alla padella. Mescolare tutto finché l'uovo non si rapprende tipo frittata, ma rompere i grumi di riso. Servire.