

PRIMI PIATTI

Riso filante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g riso
1 fetta 120 g pancetta
100 g bel paese
60 g provolone
60 g fontina
2 bicchieri spumante secco
40 g burro
4 cucchiari grana grattugiato
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliate a dadini la pancetta e riducete in scaglie tutto il formaggio.

Cuocete il riso in acqua salata per 10 minuti, scolatelo e conditelo con il burro ed il grana

grattugiato.

Imburrate una pirofila e fate uno strato di riso.

Su questo strato distribuite metà dei formaggi e della pancetta e coprite con il riso rimasto.

Spargete sul riso i formaggi e la pancetta avanzati.

Insaporite con una presa di sale ed una manciata di pepe, versate lo spumante.

Mettete il riso in forno caldo a 200° per 10 minuti poi fare dorare la superficie sotto il grill per 2-3 minuti.