

PRIMI PIATTI

Risotto alla Valdostana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

150 g di fontina
latte
30 g di burro
2 tuorli
300 g di riso
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Si tratta di una ricetta che ha alla base l'uso della fonduta. In questo caso però la preparazione è più rapida. Infatti la fontina tagliata a cubetti va tenuta nel latte per sole 2 ore. Poi si procede nello stesso modo: mettiamo il burro, il latte e la fontina in una pirofila e facciamo scaldare, a bagnomaria, mescolando con cura fino ad ottenere una crema omogenea; togliamo dal fuoco e aggiungiamo i 2 tuorli.
Dopo aver lessato il riso e scolato al dente lo rovesciamo in una zuppiera e lo condiamo con la fonduta. Amalgamiamo il tutto e serviamo ben caldo.