

PRIMI PIATTI

Risotto con mortadella e fontina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO ARBORIO 400 gr

SCALOGNO 1

BURRO 40 gr

MORTADELLA IN UN'UNICA FETTA 200

gr

VINO BIANCO mezzo bicchiere -

BRODO abbondante -

FONTINA 200 gr

PREPARAZIONE

1 Tritare lo scalogno.

Tagliare a listarelle la mortadella.

In una padella dai bordi alti mettete la mortadella, lo scalogno ed il burro e fate rosolare

fuoco medio-alto.



2 Unite il riso e fate tostare.



3 Unite il vino e fate sfumare.

Coprite con il brodo caldo.



4 Fate cuocere per 15-17 minuti senza dimenticarsi di mescolare ed aggiungere altro brodo qualora il riso si asciugasse troppo prima della fine della cottura.

Tagliare a cubetti la fontina, unitela al risotto e mantecare.



