

ZUPPE E MINESTRE

## Seupetta de Cogne

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

400 g di riso  
1 kg di pane  
350 g di fontina  
200 g di burro fuso  
brodo di carne quanto basta  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a fette il pane e friggere nel burro. Soffriggere in una casseruola del burro fuso e, quando è rosolato, aggiungere il riso; a cottura iniziata versare il brodo di carne e lasciar cuocere. Prima che raggiunga la piena cottura togliere dal fuoco.

In una pirofila disporre uno strato di pane, uno di riso ed uno di fontina. Aggiungere un po' di brodo per ammorbidire il tutto versandovi sopra del burro fuso molto caldo. Mettere in forno per circa 5 minuti. Servire molto caldo.