

PRIMI PIATTI

Ri in cagnon

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

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



INGREDIENTI

300 g di riso
100 g di fontina
burro e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Buttate il riso in una pentola dove bolle già dell'acqua abbondante e salata. Cuocete il riso, scolatelo e versatelo in una terrina precedentemente scaldata. Al riso bollente unite la fontina a pezzetti, mescolando il tutto energicamente con un cucchiaino di legno. Soffriggete un po' di burro in un tegame e quando sarà diventato un po' dorato versatelo sul riso mescolando nuovamente e servite ben caldo.