

PRIMI PIATTI

Risotto alla Valdostana

di: *Cookaround*

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.