

Risotto alla fontina

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **440Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 scalogno
- 60 g di Fontina
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 160 g di riso
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- Noce moscata

PREPARAZIONE

- Pulire lo scalogno e tritarlo finemente.
- Togliere la crosta dalla fontina e ridurla a cubetti.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra mettere l'olio, lo scalogno e far soffriggere a fiamma media per 3-4 minuti circa.
- Aggiungere il riso, farlo tostare 1 minuto, bagnare con il vino bianco e farlo evaporare.
- Unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- Un minuto prima della fine della cottura unire la fontina. Mescolare fino ad amalgamarla completamente e regolare di sale.
- Lasciare riposare un minuto e servire con una grattugiata di noce moscata.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

