

RISOTTO FILANTE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
350 g	Riso
100 g	Gorgonzola dolce
50 g	Fontina
2 cucchiari	Parmigiano grattugiato
1	Grossa Cipolla
1,25 l	Brodo
50 g	Burro

PREPARAZIONE:

Affettate sottilmente la cipolla e fatela rosolare con il burro in una casseruola a fuoco dolce. Prima che inizi a prendere colore, versate il riso, lasciatelo ben insaporire, quindi portatelo a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo che avete preparato in precedenza. Cinque minuti prima di terminare incorporate al risotto i formaggi privati della crosta e tagliati a dadini. Lasciateli sciogliere e servite questo risotto immediatamente, avendo cura di non farlo asciugare troppo, affinché risulti morbido e cremoso.