Risotto ai formaggi

Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

In una pentola capiente sciogli metà del burro e imbiondiscivi la cipolla tritata finemente; appena dorata versa il riso e fallo tostare per 1'. Bagna con il vino e lascialo evaporare lentamente. Versa qualche mestolo di brodo quando necessario portando a cottura il riso.

A metà cottura unisci il formaggio di malga a pezzetti e mescola finché sarà ben sciolto.Togli dal fuoco, manteca con il burro rimasto, aggiusta con del pepe e con il formaggio di montagna grattato. Decora, a piacere, con filetti di porro fritti.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il risotto:**
- 300 g di riso Carnaroli
- 200 g di formaggio di malga
- 40 g di burro
- 1 cipolla

- 1 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiai di formaggio di montagna stagionato
- brodo vegetale
- pepe