

Risotto radicchio prosciutto crudo e fontina

INGREDIENTI:

300 gr di riso carnaroli,
1 cespo di radicchio (a me piace quello a palla),
1 cipolla piccola,
150 gr di prosciutto crudo tagliato un po' spesso,
150 gr di fontina a cubetti,
brodo vegetale qb,
2-3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
sale qb,
olio o burro qb.

Tritare la cipolla finissima e rosolarla in casseruola in casseruola con l'olio o burro e il prosciutto crudo tagliato a cubetti.

Aggiungere il radicchio e farlo appassire.

Unire il riso, insaporirlo nel composto e bagnare con il brodo caldo, mescolando e bagnando di tanto in tanto secondo necessità, salare (facendo attenzione per il prosciutto e i formaggi) e portarlo a cottura.

Spegnere e aggiungere i cubetti di fontina e il parmigiano, mescolare bene per far sciogliere tutto e servire ben caldo.