LOSANGHE DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 350g. di riso,
- mezza cipolla,
- un litro e un quarto di brodo,
- 200g. di fontina,
- 2 fette di ananas sciroppato,
- 3 uova,
- grana,
- pane grattato,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 2 cucchiai di olio e 10g. di burro. Buttate il riso, mescolate poi versate poco per volta il brodo bollente, mescolando spesso e portate a cottura il risotto (occorono 18-20 minuti).
Fuori dal fuoco unite 20g. di burro, 4 cucchiai di grana grattugiato e 2 uova. Mescolate e stendete il risotto su un piano di lavoro inumidito, appiattendolo bene con un coltello e dandogli lo spessore di circa un cm.
Quando il risotto sarà freddo, tagliatelo a losanghe ed unitele a 2 a 2, mettendo nel mezzo un quadratino di fontina ed un di ananas (dopo aver diviso a metà, in senso orizzontale, ogno fetta di ananas, in modo da renderla più sottile). Fate aderire bene fra loro le 2 losanghe e immergetele prima nell'uovo rimasto, leggermente sbattuto con sale e pepe, poi passatele nel pane grattato. Dopodiché friggetele in abbondante olio bollente, scolatele su carta assorbente da cucina e servitele immediatamente.