

RISO VALDOSTANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di riso,
- 100 g. di fontina valdostana,
- 20 g. di burro,
- 2 uova,
- un dito di panna,
- mezzo dito di latte,
- 24 foglie di salvia,
- 2 dita di brodo,
- grana,
- sale,
- pepe.

Lessate il riso nel brodo bollente.

Mentre il riso cuoce, fate sciogliere il burro senza farlo dorare, unite 8 foglie di salvia lavate e asciugate, e, dopo un minuto, aggiungete la panna, il latte, la fontina tagliata a dadini e le uova, prima leggermente sbattute; regolate di sale. Mescolate con un cucchiaio di legno e amalgamate tutto sul fuoco bassissimo affinché le uova non si rapprendano. Quando il composto avrà la consistenza di una crema, spegnete e pepate.

Scolare il riso e rovesciatelo subito nel condimento.

Mescolate, distribuite in piatti individuali caldi e servite accompagnando con grana grattugiato.

Decorate ogni porzione con le foglie di salvia rimaste.