RISOTTO CAMPAGNOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 4 fette sottili di mortadella,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 20 g di bvrro,
- 1 lt di brodo,
- 1/2 bicchiere di olio di oliva,
- sale,
- pepe.

Lasciato raffreddare, sarà buonissimo anche sotto forma di tortino, da saltare in padella.
Dopo aver pulito e lavato la cipolla, fatela appassire in un tegame con olio e burro.
Non appena imbiondisce, aggiungete il riso e fatelo insaporire in questo intingolo per qualche minuto.
Contemporaneamente fate bollire il brodo e versatelo in una volta sola sul riso, non appena è tostato.
Portate a ebollizione mescolando e facendo attenzione che non si attacchi alla pentola salate e completate la cottura.
Tagliate intanto la mortadella a striscioline, pulite, lavate e tritate il prezzemolo finemente.
Quando il riso è cotto, toglietelo dal fuoco, aggiungete mortadella e prezzemolo e mescolate.
Servite subito.