

MONTE GIALLO DI RISOTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 380 g di riso,
- 3 tuorli d'uovo,
- 2 uova sode,
- 20 cl di panna,
- 1 cucchiaio di vino marsala,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 40 g di burro,
- 50 cl di brodo preparato con 2 dadi,
- formaggio parmigiano.

Bollire 50 cl di acqua, unire i dadi e versare, a pioggia, il riso.

Mescolare con un cucchiaio di legno fino a quando il riso avrà assorbito tutto il brodo.

Incorporare i tuorli sbattuti con la panna, la noce moscata, il marsala e il burro a pezzetti.

Mescolare, unire il parmigiano e far riposare per 2 minuti.

Versare a monte su un piatto di portata e spolverizzare con i tuorli sodi setacciati.