RISO CON LA FONTINA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di funghi secchi,
- 250 g di formaggio fontina,
- 50 g di burro,
- brodo,
- sale,
- pangrattato.

Fate lessare il riso in acqua salata, scolatelo e conditelo con burro fuso e parmigiano grattugiato.

Prendete una pirofila, ungetela di burro e disponetevi uno strato di riso, poi uno strato di fettine di fontina e un po' di funghi, rinvenuti in acqua tiepida, tritati grossolanamente e cotti prima nel burro e poi con un po' di brodo.

Coprite con altro riso, ripetete lo strato di fontina e funghi, terminate con uno strato di riso, spolverate con pangrattato finissimo e cospargete con qualche fiocchetto di burro, prima di passare in forno a crostare.