

RISO GIALLO COI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso ,
- 1 bustina di zafferano,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 1 mozzarella fiordilatte tritata,
- 20 g di burro.

Cuocete il riso in abbondante acqua salata.

Fondete il burro a bagnomaria, scioglieteci lo zafferano e condite nella pentola il riso lessato scolato non troppo asciutto, aggiungendo a poco a poco i formaggi grattugiati e la mozzarella tritata.

Amalgamate a fuoco basso e servite bollente.