

RISOTTO AI FORMAGGI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 100 cl di brodo di carne filtrato e sgrassato,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 100 g di formaggi vari (emmenthal, grana, cremino),
- sale (facoltativo),
- 1 noce di burro (facoltativo).

Mettere in una casseruola il brodo, quando bolle versare il riso e l'olio.

Far assorbire tutto il brodo, (se necessario aggiungere poco sale) poi aggiungere i formaggi e farli sciogliere bene. Si può aggiungere una noce di burro.