

## RISOTTO AL PROSCIUTTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1 pomodoro grande,
- 2 pugni di piselli sgranati,
- 1 cipolla,
- 100 cl di brodo,
- 1 pezzetto di burro fresco,
- 1 manciata di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in circa 50 g di burro, unite un litro di brodo caldo e i piselli.

Quando questi sono quasi cotti mettete il riso e il pomodoro, pelato e tagliato a pezzettini (potrete anche usare un po' di pelati.) Salate, pepate, e portate a cottura il risotto, aggiungendo a mano a mano che viene assorbito altro brodo caldo.

A cottura ultimata amalgamate un pezzetto di burro fresco, una manciata di formaggio grattugiato e il prosciutto tagliato a dadini.