RISOTTO ALLA CREMA DI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1 cipolla piccola,
- 1 limone,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di formaggio asiago grattugiato,
- 10 cl di panna,
- brodo,
- pangrattato,
- 70 g di burro,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in un tegame con mezz'etto di burro.

Unite il riso, irroratelo con il succo filtrato del limone.

Lasciatelo tostare poi proseguite la cottura unendo di mano in mano il brodo caldo necessario.

Salate e pepate.

Mentre il risotto cuoce versate in un pentolino l'emmenthal, il parmigiano e l'Asiago: fateli sciogliere su fuoco bassissimo, mescolando spesso.

Quando mancano circa 2 minuti al termine della cottura unite al risotto il prezzemolo tritato, la panna e 2 cucchiari di crema di formaggi.

Mescolate bene e versate il risotto in una pirofila unta di burro e cosparsa di pangrattato.

Distribuite in superficie dei fiocchetti di burro e passate la pirofila in forno caldissimo per 10 minuti.

Al momento di servire versate sul risotto la crema di formaggi rimasta.