

RISOTTO ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1 mozzarella,
- 2 uova,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 1 noce di burro,
- pepe bianco in grani,
- sale.

Lessare il riso in abbondante acqua salata e scolarlo al dente.

In una terrina sbattere le uova con il formaggio, sale e pepe macinato al momento; unire la mozzarella e il prosciutto tagliati a dadini.

Imburrare una pirofila, versarvi dentro il riso e coprirlo con gli ingredienti della terrina.

Rimettere la pirofila sul fuoco basso e mescolare finché la mozzarella si sarà sciolta.