RISOTTO BELVEDERE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1 mazzo di bietole,
- 6 mestoli di brodo di dado,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 cipolla,
- 100 g di burro,
- 30 g di pancetta,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di formaggio fontina,
- sale.

Lessare le bietole e tagliarle.

Rosolare con 60 g di burro cipolla e pancetta tritate, unire il riso, far insaporire e portare a cottura unendo poco alla volta il brodo caldo.

Insaporire in olio e aglio le bietole poi unirle al riso, unire il parmigiano, coprire e far riposare per qualche minuto. Prima di servire unire la fontina a lamelle, una noce di burro e mescolare.