

# RISOTTO COL MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1 melone,
- 60 g di burro,
- 70 g di prosciutto cotto,
- 1/2 cipolla,
- brodo,
- vino bianco secco,
- sale,
- pepe bianco in grani.

Far soffriggere in una casseruola metà burro con la cipolla, unire il riso, bagnare con il vino e il brodo e portare a cottura. Soffriggere nel rimanente burro il prosciutto e il melone tagliati a dadini, unirli al risotto poco prima del termine di cottura, regolare di sale, pepare, mescolare bene e servire.