BUDINO DI RISO AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso
- 1 mozzarella
- 100 g di formaggio fontina
- 100 g di formaggio emmenthal
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100 g di prosciutto crudo
- 2 pomodori maturi
- 1 uovo
- sale
- 100 g di burro
- 50 cl di latte

Fate cuocere il riso al dente in acqua bollente salata, insieme con il latte.
Scolatelo, conditelo con il tuorlo dell'uovo, 50 g di burro e metà parmigiano.
Amalgamate tutto bene, imburrate una pirofila e fate sul fondo uno strato piuttosto alto di riso, ricopritelo con fettine di mozzarella, alternate con fettine di fontina a spargetevi sopra il prosciutto ben tritato: fate un altro strato di riso ed uno di Emmenthal grattugiato (50 g di circa).
Coprite con altro riso, spargetevi sopra i pomodori tagliati a spicchi e liberati dai semi: irrorate con il rimanente burro fuso, spolverizzate con l'Emmenthal e il parmigiano rimasti, grattugiati grossolanamente.
Infornate per un quarto d'ora, per far fondere completamente i formaggi e lasciarli leggermente gratinare.