



RISOTTO FONDUTA E TARTUFO

Ingredienti

200 gr. di riso carnaroli
100 gr. di olio evo
1 lt. di brodo vegetale
200 gr. di fontina dop
tartufo

Procedimento

Tagliare 3/4 della fontina e fondere a bagnomaria.

Tostare il riso in una casseruola a fuoco alto rimestando continuamente con un cucchiaio di legno e sfumare con il brodo vegetale.

Aggiungere altro brodo poco per volta, portare a cottura il riso e aggiustare di sale.

Mantecare il risotto con la fonduta di fontina e il tartufo.

Servire con la fontina a scagliette e l'olio extravergine d'oliva.