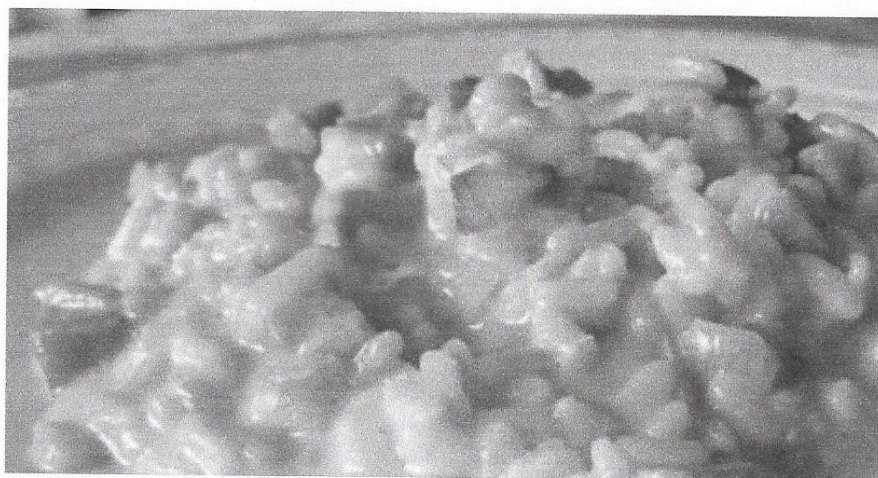


Risotto Pere Speck e Fontina



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli 320 g	Speck q.b
Brodo q.b	50 g Burro
Fontina q.b	Vino bianco q.b
1 cipolla	Pere q.b

PROCEDIMENTO

In una casseruola imbiondire la cipolla tritata con una noce di burro. Aggiungere il riso e lasciare tostare per qualche minuto continuando a girarlo. Bagnare con un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare. Bagnare con brodo, a 3/4 della cottura aggiungere lo speck a cubetti e le pere, sempre a cubetti e alla fine mantecare togliendo dal fuoco con burro e Fontina.