

MINESTRA CON FONTINA

Ingredienti per 6 persone:

- 5 patate,
- 250 g di riso,
- 1/2 cipolla,
- 250 g di formaggio fontina,
- 150 cl di brodo,
- 10 cl di panna,
- 3 fette di pane,
- 15 g di burro,
- sale,
- pepe,
- maggiorana.

Far imbiondire la cipolla affettata nel burro, unire il brodo e portare a ebollizione.

Pelare le patate, tagliarle a cubetti e versarle nel brodo in ebollizione con il riso.

Regolare di sale e far cuocere per 20 minuti.

Mentre la minestra cuoce, tagliare a cubetti il pane e la fontina e distribuirli nei piatti con qualche foglia di maggiorana.

Unire la panna e poco pepe alla minestra e mescolare bene.

Versarla nei piatti, far riposare per 3-4 minuti e servire.