

# RISO AL PROSCIUTTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 100 cl di brodo,
- 70 g di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 60 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 cipolla,
- 100 g di prosciutto crudo,
- vino marsala.

Rosolare in olio e burro la cipolla affettata, il prosciutto a dadini e spruzzare di marsala. Unire il riso, lasciarlo tostare e portarlo a cottura unendo il brodo poco alla volta. Alla fine mantecare con burro e grana.