

RISO AL PROSCIUTTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 100 g di prosciutto cotto a dadini,
- 50 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 tuorli d'uovo freschissimi,
- 10 cl di panna liquida,
- 2 foglie di salvia,
- sale,
- pepe bianco.

Lessare il riso.

Sciogliere il burro, insaporirlo con la salvia, unire il prosciutto e far colorire dolcemente.

Battere in una terrina i tuorli con il parmigiano, salare, mescolare e condirvi il riso.

Unire il burro e il prosciutto, una generosa spolverizzata di pepe, la panna, amalgamare bene e servire.