

## RISO ALLA CREMA DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1/2 bicchierino di latte,
- 2 formaggini cremosi,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 150 g di prosciutto cotto,
- sale,
- pepe.

Lessare il riso in acqua salata.

Sciogliere i formaggini con il latte, su fuoco dolce e mescolando con un cucchiaino di legno.

Scolare il riso, disporlo su un piatto da portata e condire con la crema di formaggio e con il grana.

Ricoprire la superficie del riso con le fette di prosciutto e servire subito.