
RISO CON ERBETTA E FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- riso,
- carota,
- erbette,
- patata,
- olio d'oliva extra-vergine,
- formaggio fontina,
- aglio,
- cipolla,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Sbucciate l'aglio e schiacciatelo leggermente.

Pelate la patata, spuntate e pelate la carota e tagliatele a dadini.

Sbucciate la cipolla, lavatela e affettatela finemente.

Mondate le erbette, lavatele in abbondante acqua fredda; scolatele, asciugatele delicatamente e tagliatele a listarelle.

Mettete tutte le verdure in una pentola, unitevi l'aglio, versatevi un litro d'acqua e portate lentamente a ebollizione; salate e continuate la cottura per 30 minuti circa.

Aggiungete il riso e fatelo cuocere per 20 minuti circa.

A cottura ultimata togliete la pentola dal fuoco, aggiungete l'olio, la fontina tagliata a listarelle e il parmigiano grattugiato.

Mescolate con un cucchiaio di legno e servite in tavola.