

RISOTTO COLOMBIANO

Ingredienti per 2 persone:

- 2 pugnetti di riso,
- 1 spicchio di aglio,
- 50 cl di besciamella,
- 4 wurstel di maiale,
- 125 g di mozzarella,
- 100 g di prosciutto cotto,
- olio d'oliva,
- sale,
- acqua.

Iniziare a preparare il risotto come normale (facendo soffriggere l'aglio nell'olio e poi aggiungendo il riso; quando anche il riso è traslucido, aggiungere l'acqua ed il sale, un po' per volta).

Nel frattempo, passare i wurstel al tritacarne e mescolarli alla besciamella calda.

Quando il riso è cotto, spegnere il fuoco, mescolarlo alla besciamella e poi coprirlo con uno strato di mozzarella a fettine ed un altro di prosciutto tagliato a fette; coprire e rimettere sul fuoco basso fino a quando la mozzarella non si è sciolta.