

RISOTTO DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 100 g di fagiolini,
- 100 g di piselli surgelati,
- 70 g di prosciutto cotto,
- 60 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- sale,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 dado.

Tagliare a tocchetti i fagiolini e il prosciutto cotto.

Imbiondire la cipolla tritata in metà del burro, unire il riso e farlo tostare, versarvi 1/2 l di acqua con il dado, i fagiolini, il prosciutto e i piselli.

Regolare di sale e cuocere il riso mescolando spesso e aggiungendo, se occorre, dell'altra acqua calda.

Condire il risotto con il burro crudo e con il formaggio grattugiato.