

RISO AL SALTO ALLA PAVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 porzioni di risotto allo zafferano già cucinato,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaio di grana grattugiato,
- burro quanto basta,
- qualche grano di pepe.

Mettete il risotto in un recipiente e amalgamare con il tuorlo d'uovo e parmigiano.

Ungere una padella antiaderente con un pò di burro e farla scaldare.

Versare il riso nella padella e con un cucchiaio di legno schiacciarlo bene fino a farlo diventare dello spessore di poco più di un centimetro.

Far cuocere il riso finchè non abbia raggiunto un bel colore dorato.

Servire il riso ben caldo spolverando di grana e di pepe.