

RISO CON LA FONDUTA

Ingredienti:

- 400 g. di riso,
- sale,
- burro,
- parmigiano,
- 100 g. di funghi secchi,
- 250 g. di fontina,
- pangrattato.

Fate lessare il riso in acqua salata, come al solito, poi scolatelo e conditelo con burro fuso e parmigiano grattugiato. Prendete una pirofila, ungetela bene di burro, disponetevi prima uno strato di riso, poi uno strato di fette di fontina e su queste disponete un pò di funghi rinvenuti in acqua tiepida e cotti prima nel burro e poi con un poco di brodo. Coprite con altro riso, ripetete lo strato di fontina e di funghi, coprite con il riso, spolverate di pangrattato finissimo e bianco e cospargete di fiocchetti di burro, prima di passare in forno caldo fino a che non si sia formata una crosticina dorata.