

FAGOTTINI DI RISO AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso,
- 2 uova,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 1 mozzarella fior di latte tagliata a dadini,
- 8 fette di prosciutto cotto (fette spesse),
- pangrattato,
- alcuni fiocchi di burro.

Lessate il riso in abbondante acqua salata.

In una terrina sbattete le uova con i formaggi, aggiungete il riso ben scolato a poco a poco e impastate in modo che si amalgami bene.

Aprite sul piano di lavoro le fette di prosciutto, disponetevi l'impasto di riso e formaggio, avvolgetele in fagottini e chiudeteli con uno stuzzicadenti.

Disponete i fagottini di prosciutto in una teglia da forno, spolverate col pangrattato, aggiungete qualche fiocchetto di burro e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti.