



RISOTTO DI PORRO E MONTASIO



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone

- 1 grosso porro o 2 piccoli
- 200 g di riso
- 100 g di formaggio Montasio fresco
- 50 g di formaggio Montasio stagionato
- 4 dl di brodo
- 50 g di burro e
- ½ bicchiere di vino bianco

Descrizione:

Affettare finemente i porri, metterli in una casseruola e farli appassire con un po' di burro e con un goccio d'olio. Versare il riso nella casseruola, farlo tostare, bagnarlo con il vino bianco, farlo evaporare e portarlo a cottura aggiungendo lentamente il brodo e mescolare. Una volta a cottura, togliere dal fuoco, aggiungere il Montasio, sia quello fresco che quello stagionato, aggiungere il burro e mescolare in modo che diventi cremoso e il Montasio fresco sciolto si amalgami con riso.