

## *RISOTTO ALLA VALDOSTANA*

### *Ingredienti per 4 persone:*

*400 grammi di riso qualità Roma  
3 scalogni  
150 grammi di fontina valdostana  
1 mocetta di manzo da 150 grammi circa  
1 bicchiere di pinot nero  
1,5 lt. di brodo (circa)  
1 noce di burro  
1 pizzico di zafferano*

### *Preparazione :*

*Tritare finemente lo scalogno e stufarlo nella pentola, a fuoco basso, con qualche cucchiaio d'olio e mezzo bicchiere di vino rosso (preferibilmente pinot nero), quindi unire il riso e tostarlo per qualche minuto rimestando continuamente.*

*Versare nella pentola mocetta tagliata a dadini, il restante vino e metà del brodo (va bene anche se fatto con il dado) e lasciar cuocere cercando di mescolare il meno possibile; quando il riso tende ad asciugare aggiungere altro brodo bollente.*

*Prima della fine della cottura del riso unire lo zafferano e regolare il sale ed il pepe.*

*A fuoco spento unire la fontina tagliata a dadini e la noce di burro e mescolare bene finchè la fontina sia completamente amalgamata.*



*Di Marco Ferrari*