elGourmet

Risotto alla valdostana (Risotto con fontina)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 500 cc
Queso Fontina: 200 g
Arroz arborio: 1 Taza
Yemas de huevo: 2 Unidades
Manteca: 30 g
Caldo de verduras: 3 Tazas

Preparación de la Receta

- Corte el queso en cubos y sumerja en abundante leche fría.
- Deje reposar durante toda la noche.
- Disponga el queso escurrido en un bowl, la *manteca*, lleve sobre baño María y revuelva hasta que se funda.
- Fuera del fuego añada las yemas y mezcle enérgicamente hasta homogeneizar.
- En una *cacerola* con el caldo en ebullición cocine el *arroz* durante 15 minutos aproximadamente.
- Agregue el queso fundido y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-alla-valdostana-risotto-con-fontina