

### Risotto alla Muntagnina

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di riso
- 600 g di acqua
- 150 g di burro
- 150 g di toma o fontina
- sale q.b

Versare l'acqua in una pentola capiente e portare ad ebollizione, aggiungere il riso e portare a cottura desiderata.

Nel frattempo tagliare la toma (o fontina) a quadretti.

A cottura ultimata del riso, togliere la pentola dal fuoco. Mettere il burro in un pentolino e dorare a fuoco lento fino ad ottenere il color nocciola.

Versare il burro fuso e i quadretti di toma nella pentola del riso, a fuoco lento mescolare fino a quando il tutto non è ben amalgamato.

Servire ben caldo.

Suggerimento: è ottimo accompagnato alle Miasse.