



Risotto ai 4 formaggi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - formaggi misti - riso

Ingredienti per 4 persone

1 cipolla

50g Emmenthal

50g Fontina

50g Gorgonzola dolce

prezzemolo

350g riso

vino bianco

parmigiano grattugiato q.b.

brodo q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione

In una casseruola, rosolate la cipolla tritata nell'olio e, non appena diviene trasparente, versate il riso lasciandolo tostare per qualche minuto nel condimento. Bagnate con il vino bianco e, quando sarà evaporato, salate e pepate; portate il riso a cottura, aggiungendo il brodo caldo poco alla volta, continuando a mescolare. Prima di spegnere, amalgamate il riso ai formaggi tagliati a dadini, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato. Mescolate bene e lasciate riposare per qualche minuto, a pentola coperta, prima di servire.