



Ingredienti

- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla piccola, tritata finemente
- 300 g di riso a chicchi medi, per es. arborio, vialone
- 100 ml di vino bianco secco
- ca. 800 ml di brodo di verdure
- 40 g di burro
- 100 g di sbrinz grattugiato
- sale, pepe
- prezzemolo a foglie lisce per guarnire

Preparazione

1. Mettere il riso in un colino di metallo e sciacquare abbondantemente con acqua calda, lasciare sgocciolare.
2. Soffriggere la cipolla in olio di oliva a fuoco basso, aggiungere il riso e tostare fino a quando diventa trasparente. Sfumare con il vino bianco e lasciare ridurre completamente. Aggiungere gradualmente il brodo di verdure in modo tale che il riso sia sempre coperto di liquido. Cuocere al dente a fuoco basso mescolando frequentemente, per 20 minuti. Mantecare con i pezzetti di burro e con metà dello sbrinz, regolare di sale e pepe. Guarnire con prezzemolo. Servire il restante sbrinz a parte.