

## Risotto con prosciutto d'anatra e Stravecchio

### Preparazione



1. Far appassire la cipolla con l'olio, aggiungere il riso e tostarlo per 1-2 minuti. Sfumare con il vino bianco



2. Aggiungere poco brodo e iniziare la cottura del risotto, mescolando spesso



3. Quando il riso arriva a metà cottura aggiungere il prosciutto d'anatra tagliato a julienne. Continuare la cottura aggiungendo man mano altro brodo



4. Quando mancano pochi minuti dal termine della cottura unire le erbe aromatiche tritate finemente.



5. Quando il riso è cotto al dente, spegnere il fuoco e mantecare con burro e formaggio stravecchio. Servire subito.

