

## *RISOTTO ALL'ARANCIA*

- Ingredienti per 4 persone:  
400 grammi di riso, 1 arancia, 100 grammi di fontina, 1 dado, olio q.b.



- Preparazione:  
soffriggere in un poco d'olio 1 dado e la scorza dell'arancia tagliata finemente ed a striscioline, versare il riso, dopodiché aggiungere l'acqua (tenere da parte un pentolino con acqua calda, che potrebbe servire se il riso asciugasse troppo prima del termine della cottura).  
Fare cuocere per 15 minuti o quanto basta, perché il riso sia cotto.  
A 5 minuti dal termine della cottura aggiungere la fontina tagliata a dadini e la spremuta dell'arancia che avevamo sbucciato in precedenza.  
Lasciare evaporare e servire caldo.