



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Ri in cagnon***



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1/2 ora** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 300 g di riso
- burro
- 100 g di fontina a pezzetti
- sale

### **Preparazione Ri in cagnon**

#### **Passo 1.**

Fate bollire il riso e versatelo in un recipiente scaldato in precedenza.

#### **Passo 2.**

Unite la fontina, mescolando con energia e aggiungendo un pò di burro soffritto.

#### **Passo 3.**

Il piatto va servito ben caldo!.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)