

SECONDI PIATTI

## Budino di riso allo zabaione con sorpresa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

300 g di riso  
300 gr di agnello a tocchetti  
2 carciofi  
150 g di favette fresche  
brodo di pollo  
1 bustina di zafferano  
olio  
cipolla  
aglio  
sale.

### PER LA CREMA ZABAGLIONE

2 tuorli d'uovo  
succo di 1/2 limone  
2 manciate di parmigiano  
150 g di panna.

# PREPARAZIONE

1 In un tegame con l'olio fate un soffritto di cipolla e aglio tritati.



2 Unite la carne di agnello e fate dorare.



3 A questo punto aggiungete i carciofi tagliati sottili e le favette fresche, salate.

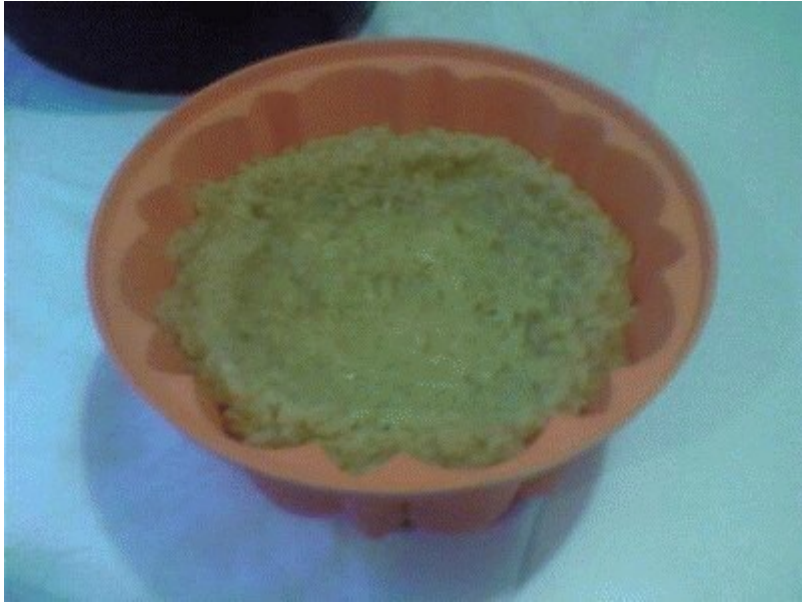


- 4 Mentre al carne continua la cottura, preparate in un altro tegame un soffritto solo di cipolla,tostate quindi il riso e portate a cottura aiutandovi con il brodo di pollo dove avrete sciolto la bustina di zafferano.

In fine mantecate il riso con il parmigiano e la buccia grattugiata di un limone.



5 Con il risotto cominciate a riempire a metà uno stampo da budino.



6 Create un vuoto al centro dello stampo e riempitelo con la carne di agnello, i carciofi, le fave e i loro sughetto. Chiudete il tutto con il riso rimasto e coprite con un foglio di pellicola, pressate bene per fare uscire eventuali bolle d'aria.





- 7 Mentre il riso si raffredda e compatta, preparate uno zabaione con la cottura a bagno maria, con i 2 tuorli d'uovo, il succo del limone, 2 manciate di parmigiano e la panna .



- 8 A questo punto sformate il budino e versateci sopra lo zabaione



9 Decorate a piacere.



