

PRIMI PIATTI

# Cupola di riso con pollo e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 Kg pollo arrosto  
250 g riso carnaroli  
200 g funghi porcini  
100 g burro  
pasta sfoglia  
tuorlo  
2 cucchiai panna  
aglio  
rosmarino

## PREPARAZIONE

**1** Fate a pezzetti il pollo eliminando la pelle ormai rammollita.



2 Trifolate i funghi con olio, aglio e prezzemolo.



- 3 Preparate il fondo per condire il riso con il burro, la panna, uno spicchio d'aglio schiacciato e qualche rametto di rosmarino.



- 4 Lessate al dente il riso e conditelo con questo sughetto, eliminando gli odori.



5 Una volta cotti i funghi unitevi il pollo e mescolate.



6 Aggiungete anche questi ingredienti al riso e mescolate aggiungendo il parmigiano.





7 Comprimete il riso condito in uno stampo semisferico.



8 Rovesciate in una teglia da ciambella a cerniera con il fondo unto con un velo di burro.



9 Completate con dei nastri di sfoglia.

Spennellate sia la sfoglia che il riso con il tuorlo.



10 Infornate a 200° per 15 minuti e fate raffreddare 10 minuti prima di servire.



Vino consigliato : For England

NOTE