

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