

PRIMI PIATTI

# Riso al forno con grappa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

300 g riso  
300 g funghi  
200 g panna  
200 g mozzarella  
100 g prosciutto cotto  
parmigiano  
3 uova  
1 bicchiere grappa  
sale  
pepe

## PREPARAZIONE

**1** Lessate il riso e trificate i funghi.

Condite il riso lessato al dente e scolato, con le uova, il parmigiano, la grappa e la panna.

Imburrate uno stampo, stendete uno strato di riso, aggiungete i funghi trifolati, il prosciutto cotto e la mozzarella a dadini.

Coprite con il resto del riso ed aggiungete parmigiano e pane grattugiato.

Mettete qualche fiocco di burro ed infornare a 180°.