

PRIMI PIATTI

## Riso al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

600 ml passata di pomodoro  
300 g riso  
100 g funghi  
100 g prosciutto cotto  
60 g mozzarella  
4 cucchiaini olio d'oliva  
3 cucchiaini piselli  
3 cucchiaini parmigiano grattugiato  
1 dado  
sale  
pane grattugiato

### PREPARAZIONE

**1** Lessate il riso e scolatelo molto al dente, aggiungendo all'acqua di cottura un dado.

Aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini, i cubetti di mozzarella, i funghi misti, i piselli, il parmigiano, l'olio, il sale e amalgamate.

Mettete il riso in una pirofila da forno con bordo alto, aggiungete un bicchiere scarso dell'acqua di cottura del riso, spolverate con il pane grattugiato e mettete in forno a 170° per 35 min. circa.