

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.