

PRIMI PIATTI

Riso italiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

riso
spinaci
cavoletti verdi
pomodoro
cipolla
basilico
grana padano
taleggio
hemmental
uova
pangrattato
burro

PREPARAZIONE

1 Cuocete il riso e mettetelo in parti uguali in 3 ciotole differenti.

Nella prima aggiungete il pomodoro che avrete cotto in precedenza con un soffritto di cipolla.

Nella seconda ciotola unite gli spinaci e i cavoletti precedentemente saltati in padella.

Infine nel terza ciotola mettete i formaggi tagliati a cubetti.

Aggiungete un uovo in ogni ciotola e mescolate.

Sistematiche gli impasti in una pirofila facendo 3 strati in base al colore del riso: prima verde, poi bianco, infine rosso.

Gratinate per circa 20 minuti in forno a 190° gradi.