

PRIMI PIATTI

Sformatino di riso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo **sformatino di riso** è un ottimo primo piatto da presentare ad un pranzo in famiglia. Potendolo preparare in anticipo risulta essere molto utile in tutte quelle occasioni in cui si hanno tante persone a tavola e si vuol star seduti con loro a mangiare tutti insieme. Perché sì in effetti è brutto che qualcuno aspetti tanto mentre si impiatta. È sempre una buona idea quella di servire un bel primo al forno come in questo caso. Se poi si tratta di riso ancora meglio! Questa versione prevede legumi e di certo sarà apprezzata da chi non li ama particolarmente. Se amate questo genere di piatti vi invitiamo a provare anche

INGREDIENTI

RISO 200 gr
PISELLI COTTI 100 gr
CECI già lessati - 100 gr
SCAMORZA 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PER LA BESCIAMELLA

FARINA 50 gr
BURRO 50 gr
LATTE INTERO 400 gr

PREPARAZIONE

1 Lessare il riso lasciandolo al dente.

Nel frattempo, frullare i piselli e i ceci, unire del parmigiano, la scamorza a pezzetti e la besciamella.

Unire il riso, mescolare e versare il tutto in una casseruola, cospargendo la superficie con altro parmigiano.

Infernare a 180° fino a doratura (circa 35 minuti)



CONSIGLIO

Potrei congelarlo prima di passarlo in forno?

Sì certo, in modo da averlo pronto quando ti occorre.

Posso non aggiungere i ceci? Non a tutti piacciono!

Sì anche se frullando il composto non si sentono molto.

Potrei aggiungere della pancetta o del prosciutto cotto?

Sì darai a questo piatto un tocco in più!