

PRIMI PIATTI

Timballini di riso gratinati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di riso
80 g di formaggio morbido
40 g circa di grana
1 cucchiaio di semola
un filo d'olio
pane grattugiato q.b.
sale
pepe
un po' di prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare del riso bollito, scolarlo al dente e condirlo con un filo d'olio, quindi metterlo a raffreddare (è possibile riutilizzare del riso rimasto).

Prendere il riso bollito freddo e metterlo in una ciotola.

Aggiungere un cucchiaio di semola e un paio di pane grattugiato, mescolare bene per amalgamare e regolare, se serve, con sale e pepe.



2 Aggiungere il formaggio morbido tagliato a cubetti (asiago dolce o fontina o similari) e del prezzemolo tritato. Amalgamare bene il tutto.

A questo punto prendere delle formine da timballi, bagnarle con un po' d'acqua, spolverizzarle con del pane grattugiato e poi riempirle con il riso pigiando un po' per non lasciare sacche d'aria all'interno.





3 Accendere il forno a 180°C, prendere una teglia, mettere sul fondo un po' di carta forno e capovolgervi le formine.

Spolverizzare ogni timballino con un po' di grana grattugiato e mettere tutto in forno a gratinare per 15 minuti circa.





4 Appena gratinati, toglierli dal forno e lasciarli riposare un paio di minuti.

Nel frattempo, preparare un po' di sugo con della passata di pomodoro, sale, pepe e un po' d'origano e farlo addensare in padella.



5 Prendere un piatto, mettervi sul fondo un po' di passato di pomodoro, prendere un timballino aiutandosi con una spatola ed adagiarlo sopra il sugo al pomodoro.

Decorare, quindi, a piacere con due foglioline di cicoria e due grissini.



NOTE