

PRIMI PIATTI

Timballo di riso emiliano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

180 g di riso
400 g di ragù di carne
parmigiano grattato
3 uova
1 l di latte
1 noce di burro
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Si fa separatamente il ragù poi si unisce al latte dove intanto abbiamo cotto il riso. Lasciarlo raffreddare e unirvi le 3 uova ben battute e il formaggio. Mettere il composto in uno stampo da budino imburrato e cosparso di pane grattato, infornate a bagno maria per 20 minuti a forno allegro.