

PRIMI PIATTI

Riso al forno alla siciliana: il piatto ricco e saporito della tradizione

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Prepara il **riso al forno alla siciliana** con il nostro metodo passo dopo passo: un piatto sostanzioso che conquisterà tutta la famiglia.

INGREDIENTI

RAGÙ DI CARNE con piselli - 800 gr
RISO ARBORIO va bene qualsiasi riso per risotti - 700 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
PROVOLA a fette - 100 gr
UOVA 3
MELANZANA frita - 1
SALE
BURRO per imburrare -
PANGRATTATO

COME FARE IL RISO AL FORNO ALLA SICILIANA

- 1** Per cucinare il riso al forno alla siciliana ci sono delle preparazioni che vanno realizzate prima di procedere con la composizione del piatto finale, la bella notizia è che queste cose

le puoi preparare anche il giorno prima.

Per prima cosa prepara il ragù come fai solitamente, andrà benissimo. Aggiungi al ragù anche i piselli. Dovrai utilizzare come base 800 g di carne trita e 150 g di piselli.

Taglia a fette e friggi una melanzana. Fai sgocciolare in uno scolapasta le fettine di melanzana per eliminare l'olio in eccesso. Fai bollire le uova in un pentolino di acqua bollente per renderle sode.

Il riso va cotto semplicemente in abbondante acqua salata, ma dovrai dimezzare i minuti indicati sulla confezione. Dovrà infatti risultare ancora un po' croccante perché completerà la cottura in forno.

Scola il riso e condiscilo con il sugo di pomodoro del ragù precedentemente preparato: prelevalo con una schiumarola in modo da far sgocciolare sul riso solo il sugo e non la carne trita e i piselli. Il sugo dovrà essere abbondante perché il riso dovrà risultare morbido.

Aggiungi 70 g di Parmigiano reggiano grattugiato e mescola.





2 Prepara una teglia da 28 cm di diametro: ungila con uno strato di burro e cospargila con del pangrattato. Questo passaggio è importante perché ti semplificherà la sformatura del riso al forno alla siciliana su un vassoio.





- 3** Versa metà del riso condito con sugo e parmigiano sulla base della teglia, livella e appiattisci aiutandoti con un cucchiaio. Crea uno strato di ragù con piselli. Preleva il tritato e i piselli con la schiumarola lasciando cadere un po' di sugo nella pentola in modo da renderlo meno liquido.





- 4 Crea uno strato intermedio con le fette di melanzana fritte, metti le fette molto vicine tra loro e dopo schiaccia con le mani. Affetta le uova sode, dovranno essere spesse non più di 0,5 cm, distribuiscile sopra le melanzane; copri con la provola a fette.





5 Copri con il restante riso. Distribuiscilo con un cucchiaio, livella e appiattisci. Utilizza un po' di sugo senza carne tritata per ammorbidire la superficie del riso. Infine spolvera con poco parmigiano.

Inforna in forno preriscaldato a 200°C in modalità statica nel ripiano medio per circa 30 minuti o comunque fino a quando non si sarà formata una crosticina croccante.

Servi il riso al forno alla siciliana ben caldo, direttamente nel tegame di cottura.

Se vuoi capovolgerlo prima di procedere a tagliare le fette, aspetta che si raffreddi qualche minuto.





RISO AL FORNO ALLA SICILIANA: RICETTA TRADIZIONALE

Il **riso al forno alla siciliana** è un primo piatto ricco e sostanzioso che racchiude tutti i sapori della tradizione siciliana. Con il suo cuore filante di provola e uova sode, avvolto da uno strato di riso condito con ragù e arricchito con melanzane fritte, è il piatto perfetto per le occasioni speciali. Prepararlo richiede un po' di tempo, ma il risultato è garantito: un'esplosione di gusto con una crosticina croccante irresistibile. Segui la nostra ricetta dettagliata per portare in tavola un autentico capolavoro della cucina siciliana.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa riso Arborio o un riso per risotti per garantire una consistenza perfetta.

Se avanza del riso al forno, conservalo in frigorifero e riscaldalo in forno per mantenere la croccantezza.

Puoi sostituire la provola con caciocavallo o mozzarella per una versione ancora più filante.

Se vuoi un sapore più intenso, aggiungi un pizzico di pepe nero o un po' di noce moscata al condimento.

COME CONSERVARE IL RISO AL FORNO ALLA SICILIANA

Conserva il riso al forno in frigorifero per un massimo di 2 giorni. Per scaldarlo, mettilo in forno a 180°C per circa 10-15 minuti. Puoi congelarlo in porzioni e riscaldarlo direttamente in forno dopo lo scongelamento.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Arancini siciliani: la ricetta perfetta per chi ama il riso e le fritture.

Pasta al forno alla siciliana: un'alternativa altrettanto gustosa con pasta e ragù.

Anelletti al forno: un altro classico della cucina siciliana.

Caponata alla siciliana: un contorno saporito.

Timballo di riso alla parmigiana: una variante golosa con melanzane e formaggio.

Penne alla saracena: piatto semplice e veloce.