

PRIMI PIATTI

Riso al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **riso al forno** è un **piatto tradizionale italiano**, apprezzato per la sua semplicità di esecuzione e il suo **gusto ricco**. Questa **ricetta versatile** può essere personalizzata con una varietà di ingredienti, rendendola **perfetta** per utilizzare ciò che si ha in dispensa o per creare un piatto unico e sostanzioso.

Che sia preparato con verdure, carne, pesce, o come nel nostro caso, con **prosciutto e mozzarella**, il riso al forno è un'ottima soluzione per un pranzo o una cena in famiglia.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare un riso al forno perfetto, dal sapore autentico e irresistibile.

INGREDIENTI PER FARE IL RISO AL FORNO

RISO ARBORIO 320 gr
BRODO VEGETALE 1 l
PISELLI 200 gr
PROSCIUTTO COTTO 150 gr
MOZZARELLA 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 30 gr
CIPOLLA piccola o mezza - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PANGRATTATO
SALE
PEPE

COME FARE IL RISO AL FORNO

1 Sbuccia la cipolla e tritala finemente



2 Versa un filo d'olio in una padella, aggiungi la cipolla e falla rosolare a fiamma dolce.

Aggiungi il riso, fallo tostare nell'olio con la cipolla per pochi istanti, poi bagnalo con un mestolo di brodo vegetale caldo.





3 Aggiungi i piselli e dell'altro brodo caldo, aggiungi il sale se necessario in base alla sapidità

del brodo e unisci anche un pizzico di pepe macinato al momento.

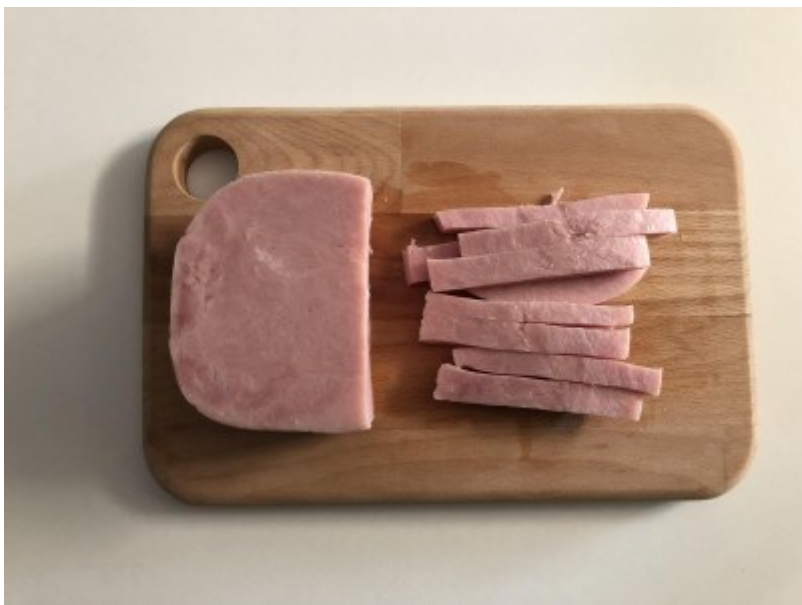






4 Taglia la mozzarella e il prosciutto cotto a cubetti.





5 Spennella un filo d'olio in una pirofila, poi ricopri il fondo con una manciata di pane

grattugiato.



- 6 Versa metà del riso preparato e livella bene, ricopri con metà della mozzarella e metà del parmigiano





7 Procedi allo stesso modo con il secondo strato, quando avrai terminato gli ingredienti, inforna la pirofila e cuoci il riso in modalità statica a 180°C per 20 minuti circa.





VARIANTI DEL RISO AL FORNO

Esistono molte varianti del riso al forno, che permettono di adattare il piatto ai propri gusti o agli ingredienti disponibili. *Una delle ricette più famose è il riso al forno con verdure, dove puoi utilizzare zucchine, melanzane, peperoni e pomodori*, tagliati a cubetti e saltati in padella con un po' di olio d'oliva e aglio. **Questa versione è perfetta per chi cerca un piatto vegetariano ricco di sapore e colori.**

Un'altra variante molto apprezzata è il riso al forno con ragù, che prevede l'uso di un sugo di carne macinata, pomodoro e spezie, simile a quello utilizzato per la lasagna. Questo tipo di riso al forno è sostanzioso e perfetto per un pasto completo. *Se preferisci una versione più leggera, puoi decidere per il riso al forno con pesce, utilizzando filetti di merluzzo o salmone, insieme a erbe aromatiche come prezzemolo e aneto.*

Il riso al forno con formaggi è un'altra deliziosa alternativa. Puoi utilizzare una combinazione di mozzarella, parmigiano e gorgonzola per creare un piatto cremoso e saporito. *Per una versione più rustica, puoi aggiungere salsiccia o pancetta, che danno un sapore affumicato e ricco al piatto.*

Infine, il riso al forno con funghi è un'ottima scelta per l'autunno e l'inverno. I funghi porcini o champignon, saltati con aglio e prezzemolo, si abbinano perfettamente al riso e al formaggio, creando un piatto aromatico e confortante.