

PRIMI PIATTI

Risotto ripassato al forno

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **risotto ripassato al forno** è una strepitosa ricetta se avete ospiti a pranzo sui quali volete fare un'ottima figura! Di certo è una versione furba perché potrete variarla come meglio volete utilizzando anche salumi e formaggi che avete la necessità di riciclare. Anche il risotto deve essere necessariamente quello avanzato dal giorno prima, quindi magari fatene in più che si fa sempre in tempo a riutilizzarlo!

Se amate i primi piatti al forno, vi proponiamo anche di realizzare la ricetta delle [lasagne di zucchine e melanzane](#): che piatto eccellente!

E se amate fare e sperimentare ricette di risottiecco per voi altre deliziose idee tutte da provare:

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto alla carbonara](#)

[risotto nel fungo](#)

INGREDIENTI

RISOTTO AL RAGÙ 300 gr

ASIAGO 120 gr

BURRO 20 gr

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il risotto ripassato al forno per prima cosa è necessario tagliare il formaggio a striscette sottili in modo che poi in cottura si sciolga bene.
- 2** In una teglia imburrata realizzate un primo strato di riso al ragù rimasto dal giorno prima, quindi distribuite il formaggio e ultimate con un altro strato di riso.
- 3** Distribuite in modo uniforme una bella manciata di parmigiano grattugiato sulla superficie e posizionate qua e là qualche fiocchetto di burro. Infornare a 180 gradi per 20 minuti circa. Sforzare e lasciare intiepidire per qualche minuto.

Il vostro risotto ripassato al forno è pronto per essere tagliato a fette eservito.

- 4** Infornate a 180°C per 20 minuti circa, o fino a quando non si sarà formata una bella crosticina dorata in superficie. Sforzate e lasciate intiepidire per qualche minuto.

Il vostro risotto ripassato al forno è pronto per essere tagliato a fette e servito.

CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso infornarlo?

Ti sconsiglio di infornarlo molto prima, puoi confezionarlo, lasciarlo in frigorifero e poi cuocerlo

quando serve.

Posso surgelare una porzione avanzata?

Sì va benissimo!

Potrei mettere della provola al posto del formaggio??

Certo, ottima idea.

Altre idee per utilizzare il risotto avanzato?

Prova la ricetta del [riso al salto finger food!](#)