

PRIMI PIATTI

Risotto ripassato al forno

di: *Cookaround*

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 risotti
ecco 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 e servito.

- 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