PRIMI PIATTI

Timballo di riso pomodoro e mozzarella

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Il timballo di riso è un **piatto classico** della **tradizione italiana**, che consiste in uno **sformato di riso condito con ragù di carne**, **piselli**, **formaggio** e **uova**. Nella **nostra ricetta** abbiamo deciso di **semplificare** e **alleggerire il piatto**, infatti abbiamo optato per un **classico sugo al pomodoro** per condire il riso e un **ripieno di sola mozzarella**, perché noi ad un cuore filante non sappiamo rinunciare!

Il **timballo di riso** cotto si presenta come una torta salata, con una **crosta croccante** e un **ripieno morbido e filante**. Il timballo di riso è ideale per il **pranzo della domenica**

o per le occasioni speciali, come il **Natale** o la **Pasqua**

.

Segui la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare in casa un buonissimo **timballo di riso pomodoro e mozzarella**. Se stai cercando un menù per il tuo pranzo di Natale in casa, ecco qui alcune ricette che potrebbero interessarti:

Insalata russa con tonno
Passatelli in brodo
Filetto di maiale in crosta
Cartellate
Mostaccioli

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 650 gr

MOZZARELLA 300 gr

PASSATA DI POMODORO 1 kg

SALE GROSSO 1 cucchiaio da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO

PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1. Ecco come cucinare in modo semplice il timballo di riso pomodoro e mozzarella: prendi una pentola capiente, riempila di acqua e mettila sul fuoco vivace. Non appena l'acqua inizia a bollire, aggiungi un cucchiaio di sale grosso e versa il riso che dovrà cuocere circa 18 minuti (fai comunque riferimento alle indicazioni della confezione).

2 Mentre il riso cuoce, inizia la cottura del sugo: in una casseruola versa l'olio extra vergine di oliva, uno spicchio d'aglio, infine aggiungi la passata di pomodoro, insaporisci con il sale fino e aggiungi il basilico. Lascia cuocere a fiamma bassa con il coperchio per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

3 Quando il riso è cotto, scolalo e lascialo nella casseruola in cui lo hai cotto. Appena il sugo sarà pronto, uniscilo al riso, poco alla volta e amalgamando delicatamente con un cucchiaio di legno, fino a che non sarà tutto ben condito e di colore uniforme. Quando hai finito lascia il riso condito nel suo tegame.

4 Adesso ungi uno stampo per ciambellone da 24 cm. quindi spolvera il fondo e le pareti con il pangrattato.

5 Affetta la mozzarella e inizia a comporre il timballo nello stampo. Aiutandoti con un mestolo versa il riso poco alla volta nello stampo, quando arrivi a metà altezza livella con il dorso di un cucchiaio e farcisci con le fette di mozzarella.

6 Ricopri con il restante riso, livella e termina con una spolverata di formaggio grattugiato e

pangrattato, quindi inforna a 200°C statico per 35 minuti oppure ventilato 180°C per 30 minuti.

7 Quando il timballo di riso è cotto, sfornalo e lascialo raffreddare. Quando il timballo sarà tiepido, aiutati con un coltello a staccarlo dalle pareti dello stampo, se necessario, e aiutandoti con un piatto piano capovolgi lo stampo per sformare in timballo.

Consiglio

Puoi conservare in frigo le fette di timballo di riso avanzato, meglio in un contenitore a chiusura ermetica e per non più di 2 giorni. Quando lo vuoi consumare ripassalo per qualche minuto in forno caldo.