

PRIMI PIATTI

Bomba di riso alla piacentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



brodo q.b.

sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un trito fine di cipolla, sedano, carota e prezzemolo. In una casseruola sciogliere il burro, unire il trito preparato, i piccioni tagliati a piccoli pezzi e privati delle ossa più grosse.

Rosolare bene il tutto, salare, aggiungere i funghi e versare il vino rosso.

Coprire bene la casseruola e portare a cottura a fuoco basso aggiungendo, se necessario, un po' di brodo. Lasciare cuocere i piccioni per una mezz'ora, poi preparare il riso.

Rosolare in una casseruola in gr. 30 di burro la cipolla, poi toglierla e mettere il riso. Farlo tostare quindi aggiungere il vino bianco, lasciarlo evaporare e, sempre mescolando, versare il brodo poco per volta.

Cuocere il risotto al dente, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con il rimanente burro e il formaggio. Versare il riso in uno stampo e distribuirlo sul fondo e sulle pareti. Nel centro versare lo spezzatino di piccione con il suo sugo.

Terminare coprendo il tutto con il riso rimasto. Cospargere la superficie di pangrattato e di fiocchetti di burro e infornare a 230 gradi. Quando in superficie si sarà formata una crosticina ben dorata togliere lo stampo dal forno e lasciare riposare per qualche minuto. Infine sformare la "bomba" su un piatto caldo da portata e servire.