

PRIMI PIATTI

Pizza di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g riso
250 ml polpa pomodoro
50 ml panna cucina
1 mozzarella
pangrattato
olive
capperi
origano
sale

PREPARAZIONE



2 Cuocete il riso con due cucchiaini di pomodoro, un po' di sale e coprendo il riso con acqua.



3 Con il restante pomodoro, preparate un sughetto semplice aggiungendo poco olio e sale.



4 Imburrate e impanate una teglia da forno.



5 Tagliate a dadini la mozzarella, a fettine le olive e dissalate i capperi.



6 Una volta cotto il riso, mantecatelo con la panna.



7 Stendetelo nella teglia.



8 Coprite con la salsa di pomodoro e gli altri ingredienti come se fosse una pizza.



9 Mettetela in forno a gratinare per 15 minuti.



10 Lasciate raffreddare e servite a fette.