

PRIMI PIATTI

# Riso al forno

di: *Milena*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

600 ml passata di pomodoro  
300 g riso  
100 g funghi  
100 g prosciutto cotto  
60 g mozzarella  
4 cucchiari olio d'oliva  
3 cucchiari piselli  
3 cucchiari parmigiano grattugiato  
1 dado  
sale  
pane grattugiato

## PREPARAZIONE

**1** Lessate il riso e scolatelo molto al dente, aggiungendo all'acqua di cottura un dado.

Aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini, i cubetti di mozzarella, i funghi misti, i piselli, il parmigiano, l'olio, il sale e amalgamate.

Mettete il riso in una pirofila da forno con bordo alto, aggiungete un bicchiere scarso dell'acqua di cottura del riso, spolverate con il pane grattugiato e mettete in forno a 170° per 35 min. circa.