

PRIMI PIATTI

## Sformatino di riso

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Lo **sformatino di riso** è un ottimo primo piatto da presentare ad un pranzo in famiglia. Potendolo preparare in anticipo risulta essere molto utile in tutte quelle occasioni in cui si hanno tante persone a tavola e si vuol star seduti con loro a mangiare tutti insieme. Perché sì in effetti è brutto che qualcuno aspetti tanto mentre si impiatta. È sempre una buona idea quella di servire un bel primo al forno come in questo caso. Se poi si tratta di riso ancora meglio! Questa versione prevede legumi e di certo sarà apprezzata da chi non li ama particolarmente. Se amate questo genere di piatti vi invitiamo a provare anche

### INGREDIENTI

RISO 200 gr  
PISELLI COTTI 100 gr  
CECI già lessati - 100 gr  
SCAMORZA 100 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

### PER LA BESCIAMELLA

FARINA 50 gr  
BURRO 50 gr  
LATTE INTERO 400 gr

# PREPARAZIONE

**1** Lessare il riso lasciandolo al dente.

Nel frattempo, frullare i piselli e i ceci, unire del parmigiano, la scamorza a pezzetti e la besciamella.

Unire il riso, mescolare e versare il tutto in una casseruola, cospargendo la superficie con altro parmigiano.

Infernare a 180° fino a doratura (circa 35 minuti)



## CONSIGLIO

**Potrei congelarlo prima di passarlo in forno?**

Sì certo, in modo da averlo pronto quando ti occorre.

**Posso non aggiungere i ceci? Non a tutti piacciono!**

Sì anche se frullando il composto non si sentono molto.

**Potrei aggiungere della pancetta o del prosciutto cotto?**

Sì darai a questo piatto un tocco in più!