

ANTIPASTI E SNACK

## Timballini di riso freddo ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

200 g di riso  
200 g di funghi  
prezzemolo tritato  
olio  
sale  
succo di mezzo limone  
50 g di prosciutto crudo.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere a cuocere il riso in acqua salata, a meta' cottura aggiungere i funghi puliti e tagliati a fettine, cuocere il riso al dente poi passarlo sotto l'acqua per interrompere la cottura e freddare.

Scolare e condire il riso con olio, prezzemolo tritato e succo di limone.

Nel fondo di una formina di alluminio posizionare una fettina di fungo poi coprire con una

fettina di prosciutto crudo.



2 Riempire con il riso freddo.





- 3 Lasciare in frigorifero almeno quattro ore, al momento di servire capovolgere gli stampini sul vassoio di portata.

