

PRIMI PIATTI

# Timballo di riso emiliano

di: *Cookaround*

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

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



## INGREDIENTI

180 g di riso  
400 g di ragù di carne  
parmigiano grattato  
3 uova  
1 l di latte  
1 noce di burro  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Si fa separatamente il ragù poi si unisce al latte dove intanto abbiamo cotto il riso. Lasciarlo raffreddare e unirvi le 3 uova ben battute e il formaggio. Mettere il composto in uno stampo da budino imburrrato e cosperso di pane grattato, infornate a bagno maria per 20 minuti a forno allegro.