

PRIMI PIATTI

Tortino di riso salvia e timo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g di riso
3 cappelle di funghi di coltura
ragù di carne
provola affumicata
olio
salvia
timo
vino bianco secco
brodo vegetale
1 noce di burro
sale e pepe nero

PREPARAZIONE

1 Bollire il riso al dente, circa 12 minuti.

Prendere i funghi,



- 2 tritarli sottili e farli soffriggere in 3 cucchiai d'olio insaporito con una foglietta di salvia e qualche rametto di timo fresco, salare e pepare.





- 3 Sfumare un po' di vino bianco secco e portare avanti la cottura a fiamma dolce con poco brodo vegetale.



- 4 Quando i funghi son teneri, aggiungere una noce di burro e completare la cottura, unendo e insaporendo il riso scolato al dente.

Mettere da parte e far intiepidire.



- 5 Per farcire, preparare un ragù di carne classico di vitello, mantenendo in cottura dei bei pezzi quasi delle polpettine.



- 6 Fare un fondo di riso in una tortiera con cerniera del diametro di 12 cm e disporvi al centro i pezzi di ragù.



- 7 Sovrapporre 4-6 fettine di provoletta affumicata tagliata assai sottile.



- 8 Completare con il riso rimasto riempiendo per bene anche la circonferenza della tortiera e dare una bella spolverata di parmigiano.



- 9 Infornare a 220°C fino a gratinare, poi fare assestare una decina di minuti e servire.



NOTE

Vino consigliato: Regaleali Rosè servito bello fresco.