

SFORMATO CON RISO E PISELLI

Ingredienti

- 1 dado da brodo
- sale
- 1 cipolla
- burro (100gr)
- prezzemolo
- pangrattato
- riso (350gr)
- prosciutto cotto (50gr)
- vino bianco secco (100ml)
- pepe nero
- Grana Padano
- Piselli Novelli Findus (500gr)

Come si prepara

Scaldate il forno a 230 gradi.

Dopo aver fatto scongelare i Piselli Novelli Findus fateli cuocere con la metà del burro, mezzo bicchiere d'acqua, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale e pepe per 20 minuti circa.

Tritate la cipolla e fatela appassire in un tegame con 30 gr di burro, aggiungete il riso e fatelo insaporire per qualche minuto, poi bagnatelo con il vino e fatelo evaporare a fuoco vivace.

Aggiungete il prosciutto e il brodo bollente.

Fate cuocere il riso per 10 minuti circa, toglietelo dal fuoco e conditelo con il formaggio grattugiato.

Versate metà del riso in una tortiera imburata e cosparsa di pangrattato, adagiatevi sopra i Piselli Novelli Findus, lasciando un bordo di qualche centimetro sul perimetro dello stampo.

Ricoprite con il riso rimasto, pareggiatelo bene e cospargete con pangrattato.

Mettete la teglia in forno per 15 minuti, finché la superficie assumerà un bel colore dorato.

Sformate sul piatto da portata e servite.



Difficoltà: 3

Tempo: 60

Gradimento: 5

Tags

occasioni speciali, light, sfornati, piatti unici, timballi, new, feste, piselli, tradizionale, riso, mediterraneo