

TIMBALLO DI RISO CON PRIMIZIE

Ingredienti

- sale
- 1 cipolla
- burro (90gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- zucchine (200gr)
- timo
- riso (350gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (50gr)
- 0.50 dado da brodo vegetale
- Pisellini Primavera Findus (200gr)
- Cuori di Carciofi Findus (240gr)
- Punte di Asparagi Findus (200gr)

Come si prepara

Fate rosolare 40 gr di burro in una casseruola, unite le zucchine, i Cuori di Carciofi Findus, le Punte di Asparagi Findus e i Pisellini Primavera Findus, precedentemente scongelati, e lasciate insaporire per qualche minuto.

Bagnate poi con 100 ml di brodo, preparato con un dado sciolto in 500 ml di acqua, unite il timo e salate.

Portate quindi a cottura per altri venti minuti, bagnando, se necessario, con altro brodo. Cospargete a cottura ultimata con del pepe e tenete in caldo.

Tritate finemente la carota, la cipolla e il sedano. Fateli rosolare in una casseruola con 50 gr di burro, unitevi il riso facendolo tostare per qualche minuto.

Fate cuocere il riso versando poco alla volta il brodo e mescolando con un cucchiaino di legno. Togliete dal fuoco e unite al riso un cucchiaino di burro e il Parmigiano Reggiano.

Versate quindi il riso in uno stampo col buco, precedentemente imburato, e ponetelo in forno già caldo a 180 gradi, per circa 20 minuti.

Rovesciate infine il timballo su di un piatto da portata caldo e servitelo con le verdure al centro.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tags

occasioni speciali, timballi, new, feste, asparagi, piselli, risotti, tradizionale, mediterraneo, carciofi

