

RISO AL BACCALÀ

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 200 g di baccalà già ammorbidito,
- 1 cipolla,
- 1/2 gambo di sedano,
- 1 carota,
- 15 g di funghi secchi,
- 250 g di pomodori maturi (o 200 g di pomodori pelati),
- 30 g di pinoli,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 cucchiaino di pangrattato,
- sale,
- pepe.

Lavate il baccalà, asciugatelo e tagliatelo a pezzetti piccoli.

Sbucciate la cipolla, pulite il sedano e privatelo degli eventuali filamenti; spuntate la carota e pelatela. lavate cipolla, sedano, carota e tritateli.

Fate ammorbidire i funghi in una ciotola con poca acqua tiepida.

Fate scottare i pomodori in una pentola con acqua in ebollizione, scolateli, privateli della pelle, dei semi, dell'acqua di vegetazione e tritateli grossolanamente.

In un tegame con 2 cucchiaini di olio fate appassire il trito di cipolla, sedano e carota; aggiungete i funghi e fateli rosolare brevemente mescolandoli con un cucchiaino di legno.

Aggiungete i pomodori, mescolate ancora e unitevi, infine, i pezzetti di baccalà e i pinoli.

Salate, pepate e continuate la cottura della preparazione per 20 minuti circa a fuoco moderato e mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo portate a ebollizione in una capace pentola abbondante acqua salata e fatevi cuocere il riso per 10 minuti circa.

Scolatelo e conditelo con il composto di baccalà e funghi; mescolate facendo amalgamare bene gli ingredienti.

Spennellate con poco olio una pirofila, distribuitevi il composto preparato in modo uniforme; cospargetelo con il pangrattato e irroratelo con l'olio rimasto.

Ponete la pirofila in forno preriscaldato a 180 gradi e fate cuocere per 15 minuti circa.

Servite ben caldo.