

RISO ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 40 g di burro (o margarina),
- 1/2 cipolla,
- 200 g di salsiccia fresca,
- 20 g di funghi freschi,
- 100 g di pomodori pelati,
- 5 sottilette di formaggio,
- sale,
- pepe,
- 125 cl di brodo.

Tenete i funghi a bagno in acqua tiepida per 30 minuti.

In una casseruola fate imbiondire la cipolla tritata e la margarina, aggiungete la salsiccia privata della pelle, i piselli ed i funghi.

Lasciate rosolare tutto per qualche minuto, unite i pomodori pelati ed un pizzico di sale e pepe.

Diluite con un mestolo di brodo e lasciate cuocere per 20 minuti circa.

Versate nella casseruola il riso e lasciate cuocere diluendo poco alla volta con il brodo e girando piuttosto spesso.

Tenete il riso abbastanza al dente, versatelo in una pirofila, copritelo con le sottilette, passate al forno caldo per 2 minuti (giusto il tempo per permettere alle fette di fondere) e servite.