

TIMBALLO DI RISO 1

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di riso,
- 100 cl di brodo,
- 300 g di pomodori pelati,
- 300 g di fegatini di pollo,
- 100 g di salsiccia,
- 1 cipolla,
- 200 g di funghi freschi,
- 200 g di fesa di vitello,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente la cipolla; private la salsiccia della pelle e riducetela in piccoli pezzi; lavate i fegatini, asciugateli e tagliate anch'essi a pezzettini.

Fate fondere metà del burro in una casseruola e soffriggetevi dolcemente la cipolla fino a quando sarà ben colorita. Unite la salsiccia e la fesa tagliata a cubetti e fate rosolare il tutto a fuoco vivo per alcuni minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.

Aggiungete i fegatini, lasciateli rosolare per qualche istante, quindi bagnate il soffritto con il vino bianco.

Quando il vino si sarà consumato, mettete nel recipiente i pomodori tagliati a filetti e i funghi puliti e affettati, rimestate con cura e lasciate cuocere a calore moderato per 25 minuti.

Nel frattempo fate rosolare il riso in un'altra casseruola con il resto del burro (meno un pochino), a fuoco moderato per 3-4 minuti, poi bagnatelo col brodo bollente, salate, pepate e proseguite la cottura a fiamma bassa per circa 15 minuti.

Quando il riso è pronto, mescolatevi il Parmigiano e trasferitelo in uno stampo per ciambelle unto di burro.

Fate cuocere il timballo nel forno (200°) per circa 10 minuti, poi sformatelo su un piatto di portata, ponete al centro l'intingolo preparato e servite.