

TIMBALLO DI RISO 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1 uovo,
- 300 g di farina,
- 50 g di burro,
- sale,
- latte.

Per la salsa:

- 100 cl di latte,
- 50 cl di acqua,
- 500 g di riso,
- 50 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 3 uova,
- sale,
- 500 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 sedano,
- olio d'oliva.

Rosolate nell'olio la cipolla la carota e il sedano tritati e poi aggiungete i pomodori pelati, sale e lasciate cuocere per 2 ore.

Mettete in una pentola latte e acqua e quando bolliranno aggiungete il riso e il sale.

Quando il tutto sarà cotto versate il riso in un piatto e conditelo con il burro, parmigiano grattugiato e 3 uova.

Per preparare la pasta mettete la farina a vulcano e nel centro mettete il burro fuso, un pizzico di sale e un po' di latte.

Impastate bene e fate due sfoglie sottilissime.

Imburrate un stampo, spolveratelo con la farina e foderatelo con un disco di pasta; sopra mettete un strato di riso e sopra ancora aggiungete la salsa e poi ancora il riso.

Ricoprite il tutto con l'altra sfoglia, bagnate con il bianco d'uovo i bordi e spennellate la superficie del timballo con il tuorlo d'uovo e mettete in forno per 30 minuti.

Servite con del burro fuso.