

# TIMBALLO DI RISO AL POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di riso,
- 300 g di pomodori,
- 80 g di burro,
- 300 g di fegatini di pollo,
- 1 cipolla,
- 100 g di salsiccia,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 200 g di funghi,
- 200 g di fesa di vitello,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di panna,
- sale,
- pepe,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- 150 cl di brodo.

Sbucciate la cipolla e tritatela finemente con la mezzaluna; private la salsiccia della pelle e riducetela a fette spesse. Fate fondere dolcemente in una casseruola 50 g di burro e soffriggetevi la cipolla tritata, a fuoco basso fino a quando avrà preso colore.

Unite la salsiccia, lasciatela rosolare per alcuni minuti, infine aggiungete anche i fegatini, mondati e ridotti a pezzetti.

Fate insaporire tutt'assieme per qualche istante, infine bagnate il soffritto con mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Quando il vino sarà evaporato, mettete nella casseruola i pomodori, pelati e tagliati a filetti, e lasciate cuocere per 10 minuti, sempre a calore moderato, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

Trascorso il tempo indicato, unite il riso, rimestate con cura per amalgamarlo alla salsa e fate cuocere per altri 15 minuti, aggiungendo il brodo, poco per volta.

Nel frattempo imburrate uno stampo con buco centrale e cospargetelo con il pangrattato.

Pulite con cura i funghi e tagliateli a fettine; riducete la fesa di vitello a tocchetti.

Fate rosolare la carne e i funghi in una padella col resto del burro, a fuoco medio per 3-4 minuti, quindi abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere a recipiente coperto per 10 minuti.

Al termine, insaporite la preparazione con il sale necessario e una macinata di pepe, cospargetela con il prezzemolo tritato, infine legate il tutto con mezzo bicchiere di panna.

Quando il riso è cotto, regolate di sale, incorporatevi il Parmigiano grattugiato e trasferitelo nello stampo preparato, quindi passatelo nel forno caldo (200°) per 10 minuti.

Capovolgete il timballo su un piatto di portata, ponete nel buco centrale l'atingolo ai funghi, tenuto in caldo, e servite.