

# TIMBALLO DI RISO E CARNE

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di riso,
- 1 mozzarella,
- 400 g di polpa di manzo,
- 80 g di grana grattugiato,
- 1 cipolla,
- 1 uovo,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- olio d'oliva,
- 1 mazzetto di basilico,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- sale,
- pepe.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla affettata con 3 cucchiaini d'olio d'oliva per 2-3 minuti a calore moderato; aggiungete la carne e fatela rosolare nel soffritto per 5-6 minuti, bagnatela con il vino rosso e alzate la fiamma per favorirne l'evaporazione.

Unite i pomodori spezzettati, il mazzetto di basilico, il sale necessario e una macinata abbondante di pepe; coprite il recipiente, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per 2 ore circa, rigirando di tanto in tanto il pezzo di carne.

Trascorso il tempo indicato, togliete la carne dal fuoco e tritatela finemente; rimettetene metà in casseruola con il fondo di cottura e ponete la restante in una terrina.

Aggiungete un uovo sbattuto, metà grana grattugiato e due cucchiaini di pangrattato; mescolate gli ingredienti con molta cura in modo da ottenere un composto omogeneo; quindi, con le mani inumidite, ricavate da questo tante piccole polpette, poco più piccole di una noce; fatele friggere in padella con abbondante olio d'oliva caldo, per 3-4 minuti a calore moderato; man mano che saranno dorate, scolate le polpette e passatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.

Lessate il riso in una pentola con abbondante acqua bollente salata per 15 minuti al massimo, in modo che resti ben al dente; scolatelo bene, ponetelo in una terrina e conditelo con metà del ragù preparato.

Ungete uno stampo della capacità di almeno 2 litri con una noce di burro e cospargetelo con il resto del pangrattato; disponete sul fondo dello stampo uno strato di riso e su questo ponete qualche polpettina, alcune fettine di mozzarella, un cucchiaino di grana e due di ragù; coprite la farcitura con un altro strato di riso e proseguite allo stesso modo finché avrete esaurito gli ingredienti.

Condite il timballo con qualche cucchiainata d'olio crudo e passatelo in forno già caldo (200°) per 15-20 minuti, quanto basta cioè a far fondere la mozzarella e a formare un leggera crosticina dorata in superficie.

Fate riposare la preparazione per una decina di minuti prima di servirla.