

TIMBALLO DI RISO E POLLO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di riso,
- 1 pollo piccolo di 800 g circa,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 350 g di pomodori,
- 1 cipolla,
- 80 g di burro,
- 1 rametto di salvia,
- 2 mestoli di brodo di pollo,
- sale,
- pepe.

Per guarnire:

- alcuni spicchi di pomodoro,
- alcune foglie di basilico.

Fate cuocere il riso in una pentola con abbondante acqua salata bollente, scolatelo dopo 15 minuti, in modo che risulti ben al dente, ponetelo in una terrina e conditelo con 40 g di burro fuso.

Dopodiché pulite con cura il pollo, eliminate le interiora, fiammeggiate per eliminare eventuali residui piumosi, disossatelo e tagliatelo a pezzetti.

Fate rosolare la cipolla tritata finemente in una casseruola con una noce di burro e un rametto di salvia; unite i pezzi di pollo e fateli insaporire nel soffritto per 4-5 minuti a calore vivace; cospargeteli con il sale necessario e una macinata di pepe e proseguite la cottura per 20 minuti a calore moderato.

Spellate i pomodori e tagliatene la polpa a spicchi, eliminando i semi; tagliate a dadini il prosciutto cotto.

A questo punto, ungete uno stampo di 1,5 l di capacità con il resto del burro e disponetevi sul fondo metà riso, unite il pollo, gli spicchi di pomodoro e il prosciutto a dadini.

Ricoprite tutto quanto con il resto del riso, premete bene per non lasciare spazi vuoti, bagnate il timballo con il brodo e passatelo in forno già caldo (170°) per 45 minuti.

Al termine, sformate il timballo su un piatto di portata, guarnite con gli spicchi di pomodoro e le foglioline di basilico e servite.

CONSIGLI.

Ricordate che, per i timballi, è consigliabile usare riso a grani durissimi, in modo che non si spappoli con la cottura in forno.