

TIMBALLO DI RISO ESOTICO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 4 banane,
- 2 petti di pollo lessati,
- 1/2 cipolla,
- 100 cl di brodo,
- 1 bicchierino di brandy,
- 50 cl di salsa olandese,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente mezza cipolla servendovi della mezzaluna e fatela rosolare in una casseruola con una noce di burro, a calore moderato.

Prima che il soffritto arrivi a prendere colore, unite il riso, lasciatelo insaporire per qualche istante, mescolando con un cucchiaino di legno, infine bagnatelo con un bicchierino di brandy, alzate leggermente la fiamma e fatelo evaporare.

Quando l'alcool si sarà consumato, versate sul riso tanto brodo quanto ne occorre per coprirlo a filo e proseguite la cottura a calore moderato, aggiungendo altro brodo bollente man mano che si consuma quello versato prima.

Quando il riso sarà cotto al dente (occorrono circa 18 minuti), toglietelo dal fuoco, regolatelo di sale, aromatizzatelo con una macinata di pepe e distribuitelo in uno stampo a ciambella unto di burro, pressandolo leggermente.

Mettete lo stampo in caldo e lasciate riposare il riso per una decina di minuti.

Nel frattempo sbucciate le banane, dividetele a metà nel senso della lunghezza e fatele rosolare in una padella col resto del burro fuso, a fuoco moderato un paio di minuti per parte.

Riducete a listerelle i petti di pollo lessati e fateli scaldare a bagnomaria.

A questo punto, capovolgete lo stampo con il riso su un piatto di portata e ponete nel buco centrale del timballo i pezzetti di pollo e le mezze banane fritte (tranne una).

Versate sul pollo e sulle banane la salsa olandese molto calda, decorate il piatto con la mezza banana tenuta da parte, tagliata a pezzetti regolari, e servite subito.