

TIMBALLO DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso
- 600 g di zucca gialla
- 150 g di burro
- 2 bicchieri panna da cucina
- 100 g di formaggio parmigiano
- cannella
- 4 uova
- noce moscata
- sale
- pepe

Cuocete separatamente in acqua salata, il riso e la zucca.

Successivamente tritate la zucca e mescolatela a 50 g di parmigiano e a metà della panna.

Aggiungete un po' di burro e la noce moscata grattugiata.

Prendete il riso e mescolatelo con il resto della panna, il resto del parmigiano, il burro e un po' di cannella.

In una pirofila mettete, a strati alternati, zucca, riso e sopra aggiungete le uova fresche.

Lasciate cuocere per 10 minuti e finita la cottura salate e pepate.