

RISO FANTASIA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g. di riso,
- una cipolla,
- brodo vegetale,
- 150 g. di piselli surgelati,
- 100 g. di mais in scatola,
- uno spicchio d'aglio,
- uno scalogno,
- 100 g. di prosciutto cotto,
- vino bianco,
- sale,
- pepe,
- olio,
- burro,
- formaggio grana grattugiato.

Fate cuocere la cipolla tritata con un velo d'olio e un pò di brodo.

Unite il riso e lasciatelo tostare.

Spruzzare con vino, aggiungere 1 litro di brodo.

Appena bolle, coprite bene e passate in forno a 180° per 15 minuti.

Rosolate i piselli con l'aglio e un pò di olio, salate e cuoceteli con un pò di brodo.

Fate insaporire il mais con lo scogno tritato.

Togliete il riso dal forno, unite i piselli, il mais e il prosciutto a dadini.

Rovesciate il riso in una pirofila imburata.

Cospargetelo di grana grattugiato e passatelo in forno a 220° per 5 minuti circa.

Sformate e decorate con piselli e fette di prosciutto.