

SFORMATO DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 1 l di latte,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 30 g di burro,
- 4 uova,
- sale,
- 300 g di rigaglie di pollo,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- olio.

Cuocere il riso nel latte, scolarlo e amalgamarlo con il burro, il formaggio e le uova sbattute.

Versarlo in uno stampo a ciambella imburato.

Cuocere lo sformato a bagnomaria per circa 20 minuti e servirlo con al centro un sugo preparato con i pomodori e le rigaglie di pollo.