

COCOTTINE DI RISO ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- sale,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- una carota,
- una costola di sedano,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 100 g di burro,
- 200 g di tonno sott'olio,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- pepe,
- pangrattato,
- 2 uova,
- 50 g di pecorino.

Lessate il riso in acqua bollente salata e scolatelo molto al dente (cioè dopo circa 10-12 minuti).

Nel frattempo preparate un ragù di tonno: tritate finemente la cipolla, l'aglio, la carota, il sedano e il prezzemolo e fateli appassire in un tegame, con 40 g di burro; unite il tonno, spappolandolo con una forchetta; rimestate, quindi bagnate con un bicchiere di acqua tiepida, nel quale avrete diluito il concentrato di pomodoro; regolate infine di sale e pepe e lasciate addensare il sughetto.

Imburrate quattro cocottine (piccole pirofile individuali) e spolverizzatele di pangrattato.

Condite il riso con il ragù di tonno, le 2 uova sbattute e il pecorino grattugiato, quindi distribuitelo nelle piccole pirofile, pareggiando la superficie con il dorso del cucchiaio.

Infornate a 200 gradi per 20 minuti.

Trascorso questo tempo, portate le pirofile direttamente in tavola, sistemandole sul piatto di servizio, precedentemente coperto con un tovagliolo.