

BOMBA DI RISO ALLA PIACENTINA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 piccione
- 100 g di burro
- 1 cipolla
- 350 g di riso
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 uova
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 3 foglie di salvia
- sale
- pepe

Pulite il piccione, fiammeggiatelo, lavatelo a lungo sotto l'acqua corrente, infine dividetelo a pezzi e disossatelo. Tritate finemente una cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con 30 g di burro, a calore moderato per 5 minuti. Aggiungete la carne del piccione e fatela rosolare a fuoco vivo, in modo che sia ben dorata, quindi versate mezzo bicchiere di vino bianco, unite la salsa di pomodoro, qualche foglia di salvia, il sale necessario e una macinata di pepe e fate cuocere a calore moderato per 15 minuti.

Nel frattempo, lessate al dente il riso in una pentola con acqua bollente salata, scolatelo, mettetelo in una terrina e conditelo con il fondo di cottura della carne; tenete quest'ultima da parte.

Incorporate al riso le uova, 30 g di burro e il formaggio grattugiato, quindi trasferite il composto ottenuto in uno stampo dai bordi alti, imburrito e cosparso con un cucchiaino di pangrattato.

Ricavate al centro del composto una cavità, ponetevi la carne di piccione tenuta da parte e copritela con il riso.

Distribuite sulla superficie della 'bomba' il resto del pangrattato e il burro rimasto a fiocchetti e fatela cuocere nel forno (200°) per 20 minuti.

Al termine togliete dal forno, sformate la bomba su un piatto di portata e servite immediatamente.