

Riso al telefono

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Ecco un'altra ricettina facile da fare in poco tempo, mi è stata proposta dalla cara amica Anna, da me realizzata ieri incontrando la positività di tutti.

Risotto al telefono[MORE]

INGREDIENTI:

500 gr. di riso;
5 patate medie;
500 gr. di provola;
un bicchiere di latte;
tanto parmigiano o grana;
50 gr. di burro
sale q.b.;

PROCEDIMENTO:

Cominciamo con il lessare le patate, nello stesso tempo iniziamo a cuocere il riso in abbondante acqua salata. Quando le patate sono cotte ridurle in purea con lo schiacciapatate e incorporare il burro, il latte e il sale. Scolare il riso al dente e unirlo alla purea di patate aggiungendo il formaggio grattugiato (volendo si può anche dare una spolverata di pepe nero).

Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti prendere una pirofila imburrarla e spolverizzarla con il pangrattato o meglio con il pane profumato (mollica, prezzemolo, basilico). Fare un primo strato con l'impasto e farcirlo con la provola, coprire con l'impasto rimasto, fare un'altra spolverizzata di

pangrattato o pane profumato mettere dei fiocchetti di burro e infornare per una quindicina di minuti a 180° e comunque fino a quando non si sarà fatta una crosticina dorata.

Come variante si può unire oltre che alla provola anche dei cubetti di prosciutto o dei pezzetti di salsiccia o meglio ancora degli spinaci lessi ripassati in padella e striscioline di speck o di prosciutto crudo.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/risotto-al-telefono/83547>

