

SFORMATO DI RISO RUSTICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Baldo gr. 240

Burro gr. 150

Carciofi n. 4

Fegatini di galletto n. 4

Aglione n. 1 spicchio

Salvia qualche foglia

Olio extravergine d'oliva dl. 1

Marsala vergine n. 1/2 bicchiere

Brodo di pollo e cipolla q.b.

Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In una teglia coperta, stufate in olio, burro e uno spicchio d'aglio intero i carciofi mondati e tagliati a spicchi sottili, salate a cottura e tenete in caldo.

Tuffate per 2 minuti i fegatini in acqua bollente salata, calateli in padella, passateli in burro imbiondito con salvia, togliete la salvia e bagnate i fegatini con il Marsala; lasciate ridurre ed infine tenete in caldo a fuoco morbido.

Nel frattempo, avrete cotto il riso in brodo di pollo e cipolla ed ancora caldo riempite delle formine singole imburrate, che sformerete rapidamente su di un piatto caldo; decorate con spicchi di carciofo e lamelle di fegatini, irrorando il tutto con il fondo di cottura ben caldo dei fegatini stessi.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦♦

