

TIMBALLO DI RISO ALLA CONTADINA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 175

Latte lt. 0,5 - Uova n. 3

Grana Padano grattugiato gr: 50

Pangrattato gr: 50 - Burro gr: 50

Lievito secco un pizzico - Sale e pepe q.b.

Per la farcia

Manzo tritato gr: 200

Polpa di pomodoro gr: 150

Pancetta magra a dadini gr: 50

Vino rosso gr: 40 - Carota gr: 30

Burro gr: 30 - Sedano gr: 20

Cipolla gr: 20 - Funghi secchi gr: 10

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate un ragù di carne facendo rosola-

re con il burro, le verdure tritate finemente, la pancetta e i funghi ammollati e strizzati. Aggiungete la carne e lasciatela rosolare bene. Sfumate con il vino rosso, aggiungete il pomodoro e fate cuocere per 20 minuti a fuoco lento e aggiustate di sale. Fate bollire il riso in gr. 250 d'acqua e mezzo litro di latte, salate e pepate; quando sarà a cottura, ossia quando avrà la consistenza di un risotto, togliete dal fuoco e aggiungete il burro e il Grana Padano. Lasciate raffreddare qualche minuto quindi incorporate una per volta le uova e in ultimo il pizzico di lievito.

Imburrate e cospargete di pangrattato uno stampo rotondo, quindi alternate salsa e riso a strati, concludendo con uno strato di riso.

Cuocete a bagnomaria a 160° in forno. Sformate e tagliate a fette il timballo. Servitelo con alcune gocce d'olio crudo.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦♦

