

TIMBALLO DI RISO AL POMODORO



Uno degli alimenti principi della [Cucina della Lombardia](#) è il riso. Quella che vi propongo oggi è la ricetta dello sformato di riso al pomodoro al forno, un piatto sostanzioso, di facile preparazione e davvero gustoso. È un piatto povero e antico, di origini popolari, molto versatile. Potete servirlo come piatto unico, magari arricchendolo con salumi e formaggi di ogni genere.



Facile

90'



Primo
Piatto Unico

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 300 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- qualche foglia Basilico
- q.b. Brodo vegetale
- 1 noce Burro
- 1/2 Cipolla
- 150 gr Formaggio a scelta (mozzarella o simili)
- 60 gr Formaggio grattugiato
- 400 gr Riso Carnaroli

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Tritate finemente la cipolla. Mettetela in un'ampia pentola insieme al burro e fatela dorare bene.

Unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, a fiamma bassa. Sfumate con il vino.

Aggiungete la **Pura Polpa finissima di Pomodoro Vallivo** e un mestolo di brodo vegetale. Fate cuocere per 15 minuti circa, mescolando continuamente e aggiungendo brodo vegetale a poco a poco.

Distribuite sul fondo di una teglia metà porzione di riso, cospargete la superficie con formaggio grattugiato, il formaggio tagliato a dadini e coprite con l'altra metà del risotto al pomodoro.

Spolverizzate la superficie con altro formaggio grattugiato e con il restante formaggio a pezzi.

Cuocete in forno a 180 gradi per 20 minuti circa.

È davvero delizioso, facile e genuino.

Lo si può preparare in anticipo e, se preferite potete servirlo in monoporzione, usando dei pirottini di alluminio. E, come si dice dalle mie parti, "*Prima de fà on amis mangia insemma on carr de ris*", ovvero prima di farti un amico, mangiaci insieme un carro di riso (per conoscerlo meglio).

Ricetta creata da Sara Nozzi di [Ildolcemonodisara.it](#)

