

La ciambella di riso al prosciutto di Pollon

Pubblicato: Mercoledì 21 Dicembre 2011



Natale, fine anno 2011 tempo di brindisi e di bilanci. Ogni chicco di riso racchiude un giorno vissuto con te, giorni meravigliosi (il riso è stato spesso artefice dei nostri discorsi). Alzo il calice in un ipotetico brindisi con te, auguri amore mio

CIAMBELLA DI RISO AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- . 400 gr. di riso
- . 200 gr. di prosciutto cotto
- . ½ bicchiere di vino bianco
- . 150 gr. di piselli in scatola
- . 2 cucchiari di pangrattato
- . 1 litro di brodo di carne
- . 50 gr. di parmigiano grattugiato
- . ½ cipolla
- . 100 gr. di burro
- . sale

Tritate la cipolla e fatela imbiondire con 50 grammi di burro, unite il riso, fate insaporire per un minuto, quindi bagnate con il vino bianco.

Aggiungete via via il brodo caldo e dopo 10 minuti di cottura incorporate anche i piselli ben scolati e salate. Mescolate spesso il risotto e cuocetelo piuttosto al dente, alla fine mantecate con 30 grammi di burro ed il parmigiano. Ungete lo stampo per il ciambellone con i 20 grammi di burro rimasto e spolverizzatelo con il pangrattato, quindi foderatelo con il prosciutto facendo debordare le fette, versate il riso, livellatelo e richiudete il prosciutto verso l'interno. Cuocete in forno 10 minuti finché il prosciutto sarà croccante, sformate su un piatto di portata e servite guarnendo con pezzetti di pomodoro e foglie di basilico.

Tutte le vostre ricette di Natale

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

