Pasticcio di riso al forno



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: 1 ciuffetto
- Cipolla piccola: 1
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Piselli (freschi o surgelati): 200 gr
- Prosciutto cotto: 50 gr
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

Il **pasticcio di riso** al forno è una ricetta molto semplice da cucinare. Ecco come preparare un piatto molto gustoso in grado accontentare tutta la famiglia. Come prima cosa cuocete il riso in abbondante acqua bollente salata e scolatelo al dente. Frattempo mettete la passata di pomodoro in una padella e lasciatela cuocere per qualche minuto, giusto il tempo di farla asciugare un pochino, dopodiché conditela con due cucchiai di olio, sale ed un ciuffetto di basilico.

In un pentolino fate imbiondire la cipolla tritata finemente con l'olio extra vergine di oliva ed unite i pisellini. Fateli rosolare per qualche secondo e aggiungete un po' di acqua, quanto basta per coprirli tutti e fateli cuocere fino a quando l'acqua di sarà asciugata. Salate. Preriscaldate il forno a 180 gradi.

In una ciotola capiente mettete il riso, la polpa fine Pomì, il parmigiano grattugiato, i piselli cotti e mescolate tutti gli ingredienti per farli amalgamare per bene. Unite poi il prosciutto e la scamorza a pezzettini. Trasferite il piatto in una pirofila ed infornate, lasciatelo cuocere per 15-20 minuti. Il pasticcio di riso al forno è pronto, gustatelo ben caldo e filante, è troppo buono!

For this recipe we used:

Polpa Fine 800 gr

