Riso al forno ai funghi



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cipolla piccola: 1
- Funghi champignon: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 2 rametti
- Riso: 300 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

Il **riso al forno ai funghi** è un primo eccezionale! Facile, gustoso, filante e saporito, questo piatto si prepara in pochi minuti e senza uova, va sempre a ruba, potete anche prepararlo in anticipo e poi infornarlo quando preferite, si conserva in frigo (da crudo) per un paio di giorni ma potete anche congelarlo!

Come prima cosa preparate il sugo: mettete la ***Passata Classica Pomì*** in una pentola, aggiungete la cipolla sbucciata e intera, un cucchiaio di olio, il sale e lasciate cuocere fino a quando si sarà ristretta.

Cuocete il riso in acqua bollente salata e scolatelo al dente. In una padella fate imbiondire l'aglio insieme a due cucchiai di olio e unite poi i **funghi champignon** puliti e tagliati a fettine, lasciateli cuocere per un paio di minuti, salate, pepate e unite il prezzemolo tritato.
Mettete il riso in una ciotola e conditelo con il sugo e con il parmigiano grattugiato. Distribuite poco più di metà riso sulla base e sui bordi di una pirofila, farcite con i funghi e con il formaggio tagliato a pezzettini, coprite con il riso rimanente e aggiungete sulla superficie una manciata di parmigiano grattugiato.

Infornate il riso in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25-30 minuti. Il riso al forno ai funghi può anche essere preparato in anticipo e conservato da crudo in frigo dove si mantiene per un paio di giorni, oppure si può congelare.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml

