

SFORMATO DI RISO


Ingredienti

350g di riso basmati
2 bustine di zafferano e del timo
1 dl di olio extravergine d'oliva
50g di burro
mezza cipolla tritata
spinaci e un peperone rosso
parmigiano

Attrezzatura

una placca
un tagliere
un mestolo, un cucchiaino e un coltello
un coppapasta di media grandezza

Preparazione

Preriscaldare il forno in modalità mista  a 160°C. Sistemare il riso in una teglia, ricoprirlo d'acqua, aggiungere un cucchiaino d'olio, lo zafferano, il sale, la cipolla tritata, il burro e mescolare il tutto. Infornare la preparazione e cuocerla per circa 20 minuti.

Una volta cotto il riso, aggiungere il parmigiano e il trito di timo.

Prendere un coppapasta e premendo bene creare la base con il peperone e gli spinaci, quindi aggiungere qualche cucchiaino di riso, premere di nuovo e poi sformare.

Guarnire a piacere e servire caldo.

