



BOMBA DI RISO

Ingredienti

600 g di riso
1 cipolla
Brodo vegetale
noce moscata
100 g di burro
2 uova
alloro
pangrattato
200 g di salsiccia
100 g di grana grattugiato
30 g di funghi secchi
250 gr di besciamella (200 gr di latte, 30 gr di farina, 30 gr di burro)
150 gr di scamorza
Sale e pepe
Olio extravergine di oliva

Procedimento

Tagliare la scamorza a piccoli cubetti.

Scaldare in tegame un paio di cucchiaini di olio e far appassire la cipolla tritata poi unire la salsiccia sbriciolata.

Far a cuocere a fuoco lento, aggiungendo qualche cucchiaio di brodo bollente, aggiustare di pepe e sale, aggiungere un pizzico di noce moscata e lasciar cuocere per 5 minuti.

Unire i funghi, prima fatti rinvenire in acqua calda e tagliati a pezzetti, e una foglia di alloro. Cuocere, a fuoco lento, fino a quando la salsiccia non sarà cotta. Lessare il riso in acqua bollente salata e scolarlo molto al dente. Metterlo in una terrina e mescolarlo con le uova e con il grana poi dividere il riso in due parti.

Versare una metà del riso in uno stampo unto di burro e cosparso di pangrattato, versarvi sopra la salsiccia, la besciamella e la scamorza, coprire col resto del riso, spolverizzare con pangrattato mischiato a del parmigiano, aggiungere qualche fiocchetto di burro e cuocerlo in forno caldo per 30 minuti. A cottura far riposare bomba per qualche minuto prima di servire.