

Pranzo

Timballo di riso con spinacino

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

8

Difficoltà

Media



Ingredienti

- 400 g di riso
- 1lt di brodo vegetale
- sedano, carote e cipolla
- 1 uovo
- 80 g di prosciutto cotto
- 50 g di formaggio grattugiato
- 50 g di provola filante
- 2 cucchiaini di pangrattato
- burro q.b.
- sale q.b.
- olio extravergine di oliva
- 60 g di farina

- 15 ml di olio di semi
- 20 ml di vino bianco
- foglie di spinacino



Preparazione

In una pentola preparare un brodo vegetale con sedano, carote e cipolla.

Una volta pronto, versare il riso e cuocere 15 minuti, facendo assorbire tutto il brodo. A fine cottura, versare il riso in una pirofila e condirlo con una noce di burro, amalgamare bene e lasciare raffreddare.

Nel frattempo, in una padella appassire lo spinacino con un filo d'olio extravergine di oliva per circa 5 minuti, salare. Una volta che il riso si sarà raffreddato, aggiungere lo spinacino tritato, l'uovo, il formaggio grattugiato, il prosciutto tritato, la provola a cubetti e aggiustare di sale; incorporare bene tutti gli ingredienti.

Versare il composto di riso in uno stampo per ciambella (1,2 lt) imburato e cosparso di pangrattato, fare cuocere in forno caldo a 180/200°C per circa 40 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare.

Sformare il timballo di riso e sistemarlo su un piatto di portata.

Preparare le stelline: in una ciotola lavorare insieme la farina, l'olio, il vino e il sale. Amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto ben omogeneo.

Stendere con un matterello e ricavare le stelline con l'apposito stampino a forma di stella. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 5 minuti.

Guarnire la superficie del timballo di riso con le foglie di spinacino e decorare con le stelline.
