



IL TIMBALLO DI RISO AI FORMAGGI E PINOLI

dolciarmonie.blogspot.it



Ingredienti per due-tre persone:

300 g di riso

sale

125 g di gruyere' in unica fetta

125 g di gorgonzola

125 g di mozzarella fior di latte

1 cucchiaio abbondante di pinoli

Olio Extravergine d'Oliva Dante

Per la besciamella:

50 g di burro

50 g di farina

500 ml di latte

sale

noce moscata

Per la gratinatura:

pangrattato

2 cucchiaini di Gran Moravia Grattugiato

Preparazione:

Fare il riso facendolo cuocere in acqua salata per circa 15 minuti, scolatelo, ponetelo in una ciotola e fatelo raffreddare. Passate a preparare la besciamella facendo sciogliere in un pentolino il burro a fiamma dolce e aggiungendo la farina setacciata. Fate cuocere il tutto per qualche minuto rimescolando con una frusta continuamente per evitare che si attacchi. Ottenuto il roux, togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete il latte tiepido a filo continuando a mescolare con la frusta. Ponete di nuovo il pentolino sul fuoco e fate cuocere a fiamma dolce portando a bollore la besciamella, continuate la cottura per circa 10 minuti rimescolando, fino a quando otterrete la densità desiderata. Regolate di sale e grattugiate un pizzico di noce moscata. Prendete il riso versate 3 cucchiaini di olio evo, mescolate, aggiungete i pinoli, i formaggi tagliati a tocchetti e metà



della besciamella. Mescolate il tutto per far amalgamare gli ingredienti e versate il composto in una teglia antiaderente rettangolare. Livellate il riso, ponetevi sopra la besciamella rimasta e il pangrattato mescolato assieme al Gran Moravia grattugiato. Infornate a 180° per 15 minuti con gli ultimi 7 minuti in modalità grill. Sfornate non appena la superficie sarà dorata, fate intiepidire e servite.