



TIMBALLO DI RISO CON VERZA ALLA CURCUMA E SPECK

www.myricettarium.com



Ingredienti per 6 persone:

g 350 di riso basmati
g 700 di verza (cavolo cappuccio)
3 cucchiaini di curcuma in polvere
pepe nero
sale
g 70 di speck
g 100 di mozzarella senza lattosio
parmigiano grattugiato
pangrattato
Olio Extravergine di Oliva Dante
1 spicchio di aglio
1 uovo

Preparazione:

Pulite, tagliate la verza a striscioline sottili, lavate e scolate. In una casseruola soffriggete lo spicchio di aglio nell'olio, unite la verza, attendete che si "ammosci", aggiungete la curcuma, sale e pepe mescolate bene e cuocete per altri 10/15 minuti finchè sarà cotta. Cuocete il riso in acqua bollente salata fino a metà della sua cottura, scolatelo e versatelo nella casseruola con la verza. Rompete un uovo dentro, aggiungete un po' di parmigiano e mescolate per fare bene amalgamare. Tagliate le fette di speck a pezzetti e la mozzarella a fettine. Ungete di olio una pirofila e cospargetela di pangrattato, versate metà del riso e livellate bene. Spolverate di parmigiano, adagiate lo speck e le fettine di mozzarella, ricoprite con il restante riso, livellate bene, spolverate di parmigiano e coprite con pangrattato, un filo di olio ed infornate in forno caldo a 220° per 35 minuti più ulteriori 3 minuti con funzione al grill alla max potenza per far formare la crosticina. Fate riposare 15 minuti poi tagliate e servite.