



TIMBALLINI DI RISO VENERE FUNGHI E PARMIGIANO

blog.giallozafferano.it/adryincucina/



Ingredienti per 4 timballini di riso venere:

330 g di riso venere

2 uova

200 g di funghi porcini

aglio tritato

Olio evo per me Olio Dante

sale

prezzemolo

parmigiano a piacere

Preparazione:

Sciacquate in acqua fredda il riso. Quindi mettete sul fuoco una pentola piena d'acqua, (circa due litri). Quando l'acqua inizierà a bollire, aggiungete del sale e poi versate il riso in pentola.

Mescolate di frequente e lasciate cuocere per circa 30-35 minuti, e quando il riso sarà al dente scolatelo e poi raffreddatelo passandolo sotto un getto d'acqua fresca per bloccarne la cottura. Nel frattempo fate tritare i funghi a pezzetti con olio, aglio e prezzemolo. Aggiustate di sale e mettete da parte. A questo punto aggiungete al riso le due uova, i funghi tritati e un'abbondante grattugiata di parmigiano. Trasferite il mix ottenuto in 4 stampini di ceramica o antiaderenti ben oliati e cuocete in forno a 200° per circa 15 minuti. A cottura terminata sformate i timballini di riso venere funghi e parmigiano e servite ben caldi con un trito di prezzemolo, pepe e tante scaglie di parmigiano.