



## SFORMATO DI RISO CON POLLO PISELLI E PROSCIUTTO

[blog.giallozafferano.it/lapasticciona/](http://blog.giallozafferano.it/lapasticciona/)



### Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso
- 300 g di polpettine di pollo bio
- 100 g di piselli
- 100 g di caciocavallo (o provola)
- 100 g di prosciutto cotto a cubetti
- mezzo bicchiere di vino bianco
- uno spicchio di aglio
- una cipolla piccola
- q. b. di pepe nero
- q. b. di Olio Extravergine di Oliva DANTE

### Preparazione:

Cuocete il riso e i piselli in una pentola con abbondante acqua salata, per circa 10 minuti. Nel frattempo, fate rosolare in una padella le polpette di pollo con un po' di olio, il pepe nero, l'aglio e la cipolla tritati. Fate cuocere le polpette di pollo a fuoco medio, con mezzo bicchiere di acqua e mezzo bicchiere di vino bianco. Intanto che il riso, i piselli e le polpette di pollo cuociono, tagliate il caciocavallo e il prosciutto cotto a cubetti. Appena le polpette di pollo sono cotte, spegnete il fuoco e tagliatele a pezzettini con l'aiuto di coltello e forchetta. Una volta cotti, scolate il riso e i piselli, quindi versateli nella padella contenente le polpette di pollo. Aggiungete anche il prosciutto cotto e il caciocavallo a cubetti, il pepe nero, un filo di olio e mescolate bene tutti gli ingredienti. Prendete una pirofila da forno, ungetela con un po' di olio e versate dentro il tutto. Cuocete in forno già caldo a 220° per circa 15 minuti.