

Riso al forno

Senza glutine



Ingredienti

650 gr riso (per risotti)

1 cipolla bianca (o dorata media)

30 burro senza lattosio

2 cucchiari olio extravergine d'oliva

Mezzo lt latte senza lattosio

q.b. brodo vegetale (o acqua, circa 1,5l)

100 gr parmigiano grattugiato (o grana)

150 gr prosciutto cotto

300 gr provola (o formaggio a pasta filata) senza lattosio

1 bustina zafferano

q.b. sale (solo se utilizzerete l'acqua)

Procedimento

Tagliate la cipolla e fatela dorare con il burro ed un po' di olio EVO. Aggiungete il riso e fatelo tostare sul soffritto. Aggiungete ora il latte per renderlo più morbido. Aggiungete infine il brodo e lo zafferano e portate avanti di cottura fino a cinque minuti prima della fine. Aggiungete della provola tagliata a cubetti, del parmigiano e del prosciutto sminuzzato. Amalgamate il tutto. Stendete in una pirofila metà del risotto. Stendeteci sopra delle fette di provola e il prosciutto cotto. Mettete l'altra metà del riso guarnite la superficie con altro parmigiano e mettete il tutto in forno per una decina di minuti fino a doratura. Servite caldo

Ricetta originale de "Il caldo sapore del sud"