

Sartù di riso viola :-)



🍴 Per 2

Ingredienti

Per il riso

1/2 tazza di riso arborio (di quelle grandi da colazione)
1 piccola carota
1/2 cipolla bianca piccola
un piccolo pezzo di costa di sedano
2-3 foglie di cavolo viola
sale e olio extravergine di oliva

Farcitura

1 uovo
1-2 manciate di parmigiano grattugiato
4 fettine di prociutto crudo
2 fette di formaggio morbido (caciotta, fior di latte...)
pangrattato

Procedimento

La sera prima preparare il riso: lavare e tritare con il tritatutto la carota, il sedano, la cipolla e il cavolo viola dopodiché mettere in una pentola e far rosolare con un paio di cucchiai d'olio per 2-3 minuti. Aggiungere il riso e far saltare per qualche secondo, quindi aggiungere una tazza di acqua bollente (usare la stessa tazza con cui avete misurato il riso) e il sale, portare a bollore e chiudere la pentola con il coperchio. Fare cuocere in questo modo per 12 minuti dopodiché togliere il coperchio e mescolare. Lasciare raffreddare e mettere da parte.

Il giorno dopo preparare il sartù: aggiungere al riso l'uovo, il parmigiano, un pizzico di sale se necessario e mantecare. Imburrare 2 tegliette monoporzione o una teglia per 2 e fare stendere sul fondo uno strato di riso, quindi ricoprire con le fette di prosciutto e il formaggio spezzettato e in ultimo completare con lo strato di riso. Spolverare la superficie con del pangrattato e un filo d'olio, cuocere in forno per 20-30 minuti a 200°, passare al grill gli ultimi 5 minuti se non si fosse formata ancora la crosticina. Lasciare raffreddare leggermente prima di servire.