



Bomba di riso alla piacentina

[Del 17/07/2002 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 1 piccione, 100 g di burro, 1 cipolla, 350 g di riso, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 2 uova, 3 cucchiaini di salsa di pomodoro, 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato, 3 cucchiaini di pangrattato, 3 foglie di salvia, sale, pepe

Pulite il piccione, fiammeggiate, lavatelo a lungo sotto l'acqua corrente, infine dividetelo a pezzi e disossatelo. Tritate finemente una cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con 30 g di burro, a calore moderato per 5 minuti. Aggiungete la carne del piccione e fatela rosolare a fuoco vivo, in modo che sia ben dorata, quindi versate mezzo bicchiere di vino bianco, unite la salsa di pomodoro, qualche foglia di salvia, il sale necessario e una macinata di pepe e fate cuocere a calore moderato per 15 minuti. Nel frattempo, lessate al dente il riso in una pentola con acqua bollente salata, scolatelo, mettetelo in una terrina e conditelo con il fondo di cottura della carne; tenete quest'ultima da parte. Incorporate al riso le uova, 30 g di burro e il formaggio grattugiato, quindi trasferite il composto ottenuto in uno stampo dai bordi alti, imburrato e cosparso con un cucchiaino di pangrattato. Ricavate al centro del composto una cavità, ponetevi la carne di piccione tenuta da parte e copritela con il riso. Distribuite sulla superficie della 'bomba' il resto del pangrattato e il burro rimasto a fiocchetti e fatela cuocere nel forno (200 gradi) per 20 minuti. Al termine togliete dal forno, sformate la bomba su un piatto di portata e servite immediatamente.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]