



Carciofi al riso con pinoli

[Del 20/12/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 carciofi grossi (interi, pronti da riempire), 100 g di riso Basmati, 30 g di burro, 1 cipollina, 20 g di pinoli, 20 g di uvetta passa, 10 olive verdi snocciolate, sale, pepe.

Fate ammorbidire l'uvetta in una ciotola di acqua tiepida per 10 minuti circa, poi scolatela e strizzatela. Sbucciate la cipollina, tritatela finemente e fatela appassire a fuoco basso in una casseruola con il burro fuso. Prima che la cipolla prenda colore, unite il riso, un cucchiaino raso di sale, una macinata di pepe, le olive tagliuzzate, i pinoli e l'uvetta. Versate 3 dl di acqua calda nella casseruola e portate ad ebollizione a fuoco vivo; coprite, abbassate il fuoco al minimo e lasciate cuocere per 10 minuti. Spegnete il fuoco e mescolate il riso con un cucchiaio di legno finchè diventa tiepido. Riempite i carciofi con il riso preparato e sistemateli in piedi in una pirofila con 3 cm di acqua tiepida salata. Coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 1 ora. Serviteli caldi o leggermente tiepidi.

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