



Sformato di riso con lingua salmistrata

[Del 11/04/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Riso & risotti](#)]

Ingredienti: per 6 - 8 persone: 400 g di riso Vialone, 150 g di prosciutto cotto, 100 g di lingua salmistrata, 25 g di funghi secchi, 100 g di fontina della Val d'Aosta, 1 manciata di prezzemolo tritato, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 1 litro e ¼ di brodo, 100 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato, 2 uova intere, pangrattato.

Tritate la cipolla e dividetela in due parti uguali. Fatene soffriggere una parte con poco burro e con il sedano tagliato a fettine sottili. Dopo qualche minuto unite i funghi ben lavati ed ammorbiditi in acqua tiepida. Salate leggermente e cucinate per 15 minuti a fuoco basso e unendo un poco di brodo. Unite quindi il prosciutto e la lingua tagliati a dadini e proseguite la cottura per qualche altro minuto ancora. Rosolate con un altro poco di burro la rimanente cipolla. Quando inizierà a colorire aggiungete il riso lasciandolo tostare per qualche minuto prima di iniziare a bagnare con il brodo bollente, poco alla volta. Proseguite la cottura come per un normale risotto. A cottura quasi ultimata, unite il rimanente burro, il parmigiano e la fontina tagliata a dadini. Lasciate intiepidire, quindi unite le uova battute e il prezzemolo tritato. Mescolate bene e lasciate riposare per qualche minuto. Imburrate uno stampo da timballo di sufficiente grandezza, cospargetelo di pangrattato, scuotetelo per far uscire il pane superfluo e riempitelo parzialmente con il risotto, lasciando al centro un incavo nel quale verserete l'antingolo preparato precedentemente. Ricoprite con il rimanente riso, spolverizzate di pangrattato e passate a bagnomaria in forno per 20 minuti circa. Prima di sformare lasciate riposare per qualche minuto. Servite subito il timballo facendolo seguire da una insalata mista, formaggi e dessert.

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