



## Sformato di riso con pollo

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

**Ingredienti:** per 6 - 8 persone: 100 g di burro, 650 g di riso a grano lungo, 1 pollo da 1 - 1,200 kg diviso in 6 - 8 porzioni, sale, pepe nero appena macinato, 1 tazza e ½ di latte (375 g), ¼ di litro di panna densa, 1 litro di brodo ottenuto con collo e zampe del pollo.

Accendete il forno a calore moderato. Con un pennello da pasticciere spalmate il burro sulle pareti e il fondo di una casseruola tonda o di una teglia da 3 litri circa. Distribuite 320 g di riso uniformemente nel tegame, appoggiatevi i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso l'alto e conditeli generosamente con sale e pepe. Fate spiccare il bollore, in una pentolina, al latte unito alla panna e a ½ litro di brodo, quindi versate sul pollo. Coprite con il riso rimanente e decorate con pezzetti di burro. Cuocete nel ripiano più basso del forno per 10 minuti. Nel frattempo fate bollire il rimanente brodo e lasciatelo al caldo su fiamma bassissima. Versatelo nel tegame in forno, a mestoli, fino a completa cottura del riso. Quando il riso è ancora al dente levate la casseruola dal forno, coprite ermeticamente con un coperchio o con carta stagnola e lasciatela a riposo a temperatura ambiente per 10 minuti. Per sformare e servire, passate un coltello affilato lungo i bordi interni del recipiente per allentare la pietanza e lasciate così per altri 10 minuti. Coprite la casseruola con un vassoio da portata riscaldato e capovolgete con rapidità, impugnando bene i due recipienti. Lo sformato dovrebbe scivolare fuori senza difficoltà, poiché il riso messo a contatto delle pareti del tegame avrà formato una crosta. Servite immediatamente.

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