



Risotto in timballo con finanziaria

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

Ingredienti: per 6 persone: 200 g di creste di pollo, 100 g di fegatini di pollo, 100 g di animelle di vitello, 1 piccola fettina di fesa di vitello, 50 g di burro, ½ bicchiere di Marsala secco, sale, pepe; per il risotto: 300 g di riso Vialone o Arborio, 80 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 litro di brodo, ½ cipolla.

Preparate la finanziaria. Mettete al fuoco in acqua fredda le creste e le animelle e lasciatele bollire per qualche minuto. Raffreddatele poi in acqua corrente. Affettate le animelle e spellate le creste. Fate rosolare i 50 g di burro, unite la fesa tagliata a piccoli dadi, le creste e i fegatini di pollo a pezzetti, quindi dopo qualche minuto unitevi le animelle. Cuocete a fuoco molto basso unendo se necessario qualche cucchiaiata di brodo, salate, pepate e dopo 20 minuti bagnate con il Marsala. Cinque minuti dopo togliete dal fuoco: il tutto dovrà risultare denso e legato. Preparate il risotto. Fate rosolare la cipolla finemente tritata in 30 g di burro e unitevi il riso prima che la cipolla colorisca troppo. Lasciate tostare il riso per qualche minuto, quindi iniziate a bagnare con il brodo ben bollente e un poco alla volta. Cuocete per 10 minuti unendo alla fine il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Ungete con burro uno stampo da timballi, spolveratelo con pangrattato, quindi riempitelo quasi completamente con il risotto, avendo cura di lasciare un incavo centrale. Al centro dell'incavo mettete una parte della finanziaria già preparata. Completate con il risotto e cospargete con qualche fiocchetto di burro. Preparate un bagnomaria, riempiendo a metà una pentola di acqua in modo che lo stampo rimanga immerso solo parzialmente. Cuocete a bagnomaria, nel forno a 150°, per circa 15 minuti. Rovesciate il timballo su un piatto da portata caldo e servite decorando con la rimanente finanziaria.

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