

Timballo di riso ai 4 formaggi

Categoria: Portate - Riso e risotti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 45 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Il timballo di riso ai 4 formaggi è un primo piatto adatto per chi ama i latticini ed è una pietanza sostanziosa e molto gustosa.

Si tratta di una ricetta di facile e veloce realizzazione, che verrà apprezzata sicuramente anche dai più piccini.

Il timballo di riso è composto da una base di risotto alla parmigiana che nasconde un cuore filante ai 4 formaggi: Gruviera, Parmigiano, fontina e mozzarella e l'aggiunta di saporito prosciutto crudo rendono la preparazione davvero irresistibile!



Ingredienti

» Brodo di verdure, 1 lt	» Parmigiano Reggiano grattugiato 80 gr
» Burro 50 gr	» Pepe nero macinato q.b.
» Fontina 100 gr	» Prosciutto crudo 120 gr
» Groviera 100 gr	» Riso carnaroli, 500 gr
» Mozzarella 2 da 125 gr	» Scalogno 1
» Noce moscata 1 spolverata	

Preparazione



Per preparare il timballo di riso ai 4 formaggi iniziate con la preparazione del risotto: tritate finemente lo scalogno e fatelo imbiondire in 15 gr di burro (1). Aggiungete quindi il riso carnaroli (2), fatelo ben tostare e poi aggiungete un mestolo di brodo che farete sfumare (3). Continuate la cottura del risotto aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo.



A cottura avvenuta mantecate con 15 gr di burro (4) e 50 gr di parmigiano grattugiato, condite infine con una spolverata di noce moscata e del pepe nero. Tagliate la mozzarella e la fontina a fettine sottili (5). Imburrate una pirofila grande o delle piccole pirofile monoporzione e disponete sul fondo un primo strato di circa 2 cm di risotto (6),



che ricoprirete con fettine di mozzarella alternate a fettine di fontina (7), cosparse con il prosciutto crudo ben tritato (8). Fate quindi un altro strato di riso (9)



e uno di Gruyere grattugiato (60 gr circa) (10) , e coprite con un altro strato di riso. Irrorate con il rimanente burro fuso (11), spolverizzate con il Gruyere ed il parmigiano rimasti (12), e quindi infornate a 220° per circa 30 minuti, per far fondere i formaggi e lasciare leggermente gratinare la superficie. Quando sarà trascorso il tempo necessario affinché si formi una crosticina dorata, togliete il timballo di riso dal forno e lasciatelo riposare 5-10 minuti; poi preparate le porzioni che disporrete nei singoli piatti da portata, e servite il timballo di riso ai 4 formaggi immediatamente!

Consiglio

Se volete, potete variare i formaggi a vostro piacimento, o addirittura aggiungerne qualcun altro a quelli già presenti nella ricetta. Se amate i gusti decisi, potete aggiungere del pecorino o comunque del formaggio più saporito (come il taleggio), magari mischiandolo con il Gruyere; date quindi sfogo al vostro gusto o alla vostra fantasia!

Al posto del risotto potete utilizzare del riso parboiled bollito e condito con burro, parmigiano, noce moscata e pepe!