

L'INGREDIENTE DI FEBBRAIO: LEGUMI

Ceci, Lenticchie, Cicerchie Libera Terra e Piselli Alce Nero.

Il lunedì ricetta si trasforma in leGumedi, con ricette perfette per le fredde serate invernali, ma non solo!



TIMBALLO DI RISO E PISELLI

Ingredienti: 240g riso carnaroli o vialone nano; 300g Piselli; 120g stracchino; 800ml brodo; 1 bustina zafferano; 1 piccola cipolla; 15g burro più quello necessario ad ungere la teglia; 20g parmigiano grattugiato; 3 cucchiai olio extra vergine di oliva; 80g vino bianco; pangrattato per la teglia.

COME PROCEDERE

Soffriggiamo la cipolla in due cucchiai di olio, uniamo i piselli, saliamo e facciamo insaporire a fiamma media per 5 minuti. In un altro tegame facciamo tostare il riso con 1 cucchiaio di olio. Sfumiamo con il vino e uniamo i piselli.

Proseguiamo la cottura del risotto aggiungendo gradualmente il brodo bollente a cui incorporiamo lo zafferano sciolto in una tazzina dello stesso brodo. A fine cottura (dovremo lasciare il risotto un po' al dente) mantechiamo, a fiamma spenta, con burro e parmigiano. Stendiamo metà risotto in uno stampo di circa 20 cm di diametro ben imburato e rivestito di pangrattato, distribuiamo lo stracchino tagliato a pezzetti su tutta la superficie del riso e ricopriamo con l'altra metà del riso e piselli.

Cuociamo a 180° per 25' circa o comunque fino a quando lo sfornato non sarà ben dorato. Lasciamo intiepidire leggermente e poi capovolgiamo su un piatto da portata.