



## Ciambella di riso

### **Ingredienti**

500 g riso  
100 g di salame tipo Napoli  
100 g parmigiano  
250 g mozzarella  
50 g burro  
3 cucchiaini di passata di pomodoro  
3 uova sode  
brodo vegetale o dado  
1 bicchiere di vino bianco  
pane grattugiato

Piatto simpatico per chi ama il riso.

Tostare il riso con il burro, sfumare con il vino bianco, unire la passata di pomodoro, aggiungere il brodo e continuare la cottura quindi aggiustare di sale.

Nel frattempo tagliare il salame a pezzetti, fate la stessa cosa con la mozzarella e le uova.

A cottura ultimata del riso unire questi ingredienti e il parmigiano, amalgamare il tutto e versate in uno stampo (meglio quello al silicone) cospargete di pan grattato ed infornare a 180°-200° per circa 20 minuti.