



## Cupola di riso

### **Ingredienti**

500 g di riso per risotti  
1 confezione media di pisellini surgelati  
4 carciofi freschi  
200 g mozzarella  
parmigiano grattugiato q.b.  
80 g burro  
latte q.b.  
pangrattato q.b.  
100 g pancetta dolce tesa  
prezzemolo  
aglio  
cipolla

Non è affatto difficile, è gustosissima e d'effetto!

Pulite i carciofi lasciando solo le foglie più tenere, tagliateli a metà e poi a fettine sottili, metteteli in padella con olio, aglio, prezzemolo e sale, aggiungete un po' di acqua e portateli a cottura coperti fino a che non saranno ben cotti e l'acqua si sarà ritirata. Con un paio di forbici tagliateli a pezzettini piccoli e metteteli da parte. In un'altra pentola mettete a soffriggere 1/4 di cipolla in olio con la pancetta a tocchetti, aggiungete la confezione di pisellini, mescolate, salate, coprite di acqua e portate a cottura. Imburrate una pirofila di pirex trasparente piuttosto profonda e cospargetela di pangrattato. Lessate il riso ben salato, scolatelo piuttosto al dente e mettetelo sotto l'acqua fredda, per bloccare la cottura. Rimettetelo nella pentola e amalgamatelo al burro. Se vi sembrerà un po' colloso, potete aggiungere un po' di latte freddo i chicchi devono essere umidi, ma non lasciate liquidi sul fondo. Ora prendete la pirofila e con un cucchiaio grande mettetelo sul fondo, e verso le pareti mettere al centro del riso una cucchiata di piselli e sopra una di carciofi pressando un po', non andate molto verso i bordi, aggiungete qualche pezzetto di mozzarella e spolverate con il parmigiano. Coprite il tutto con dell'altro riso formando un secondo strato sempre pressando a questo punto ricominciate con i piselli, i carciofi, la mozzarella e la spolverata di parmigiano, coprite con il riso e via di nuovo con un altro strato fino a che il riso vi basterà. Quando avrete coperto di riso l'ultimo strato cospargetelo di pangrattato. Infornate a 200° gradi (temperatura per forno ventilato) per 45 minuti (le pareti devono dorare). Sfnate, attendere 5 minuti e poi, aiutandovi con un piatto di portata, rigirate la cupola.

Ricetta di **MALUNA**