



Riso gratinato

Ingredienti

400 g di riso
150 g di salsiccia
100 g di funghi (vanno bene anche quelli secchi)
1 piccola cipolla
1 filo di olio
1 dl di vino bianco secco
100 g parmigiano grattugiato
1/2 litro di besciamella
pane grattugiato q.b.

Questo riso gratinato è preparato secondo una ricetta semplice, ma garantisce un gran figurone!

In una padella mettete la salsiccia privata della pelle, tagliata a pezzettini con l'olio e la cipolla a listarelle e fate brasare per 5 minuti quindi aggiungete il vino bianco e lasciate evaporare.

Aggiungete i funghi (se usate quelli secchi fateli rinvenire in acqua tiepida e latte) e cuocete per altri 10 minuti.

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e conditelo subito con 2/3 della besciamella, versatene la metà in una pirofila precedentemente imburrata e cosparsa di pangrattato, livellatelo quindi versateci su il composto di salsiccia e la metà del parmigiano, coprite col rimanente riso sempre livellandolo quindi versateci sopra la rimanente besciamella spolverizzate con pangrattato e il rimanente parmigiano e infornate in forno già caldo a 200 g° per 20 minuti circa o comunque finché non si è formata una crosticina dorata in superficie servite caldo E' possibile variare gli ingredienti della farcitura a piacere io ho già provato con mozzarella e prosciutto, pancetta e scamorza affumicata e naturalmente salsiccia e funghi...ora tocca a voi...sbizzarritevi!!!