



Gratin di riso

Ingredienti per 4-5 persone

2 zucchine piccole
1 peperone oppure un pomodoro
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
300 grammi di funghi champignon
250 grammi di riso (crudo)
100 grammi gubetti di prosciutto oppure di speck
30 grammi di burro
4.5 dl brodo vegetale
1.5 dl panna da cucina
2-3 cucchiai di parmigiano
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Preriscaldare il forno a 210° gradi.

Tagliare le zucchine e il peperone (oppure il pomodoro) a strisce. Se uno vuole, può mettere metà di peperone e metà pomodoro. Poi a chi piace tanta verdura mette sia il peperone che il pomodoro intero, a gusto.

Tritare la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo.

Tagliare i funghi champignon a fette.

Inburrare una pirofila da forno (io uso lo spray staccante). Aggiungerci la metà delle zucchine e peperone. Ora spargerci il riso crudo sopra. Condire.



Nel frattempo cuocere in una padella i cubetti di prosciutto (oppure di speck), la cipolla, l'aglio ed i funghi. Dopo aggiungere il prezzemolo tritato. Mettere il composto mischiato sopra al riso e finire di coprire il gratin con le restante verdure. Versarci il brodo. Mettere die pezzettini di burro sopare al gratin. Coprire con un coperchio oppure con la carta stagnola



Far cuocere il gratin per ca. 50 minuti.

Dopo scoprire il gratin ed aggiungergli la panna e il formaggio.

Lasciare cuocere per ancora ca. 10 minuti senza coprirlo.