

Le ricette della Strega (a cura di Adele Susino)

24 Gennaio 2016



Timballo di riso e carciofi

Ingredienti:

10 carciofi, 400 gr di riso arborio, 100 gr di parmigiano, 100 gr di fior di latte, 1 robiola, 1 uovo, 1 spicchio d'aglio, 1 cipollotto, q.b. di brodo vegetale, q.b. di olio evo, sale e pimento, q.b. di pangrattato, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 di menta, 1 cucchiaino di curcuma

Preparazione:

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne, tagliare le punte e dividere a metà i cuori, eliminando la peluria interna, pulire anche i gambi con un pelapatate e mettere tutto in acqua e limone. Sciacquare il riso sotto l'acqua corrente. In un tegame far stufare con un filo d'olio il cipollotto tritato e i gambi dei carciofi tagliati a rondelline, aggiungere il riso, farlo tostare pochi minuti, compattarlo nel tegame e unire il brodo caldo fino a coprirlo per un paio di centimetri, coprire, portare a bollore e abbassare il fuoco al minimo, far cuocere per 15 minuti senza mai togliere il coperchio. Preparare un trito con l'aglio, la

menta e il prezzemolo, metterlo in un largo tegame con l'olio e sistemare i carciofi uno accanto all'altro, regolare di sale, coprire e far cuocere fino ad ammorbidirlo, aggiungendo a metà cottura una tazzina di brodo caldo. Togliere il riso dal fuoco, sgranarlo con i rebbi di una forchetta e mantecarlo con metà parmigiano, la robiola e l'uovo sbattuto, unire anche il fondo di cottura dei carciofi, la curcuma e il pimento. Oliare e spolverizzare con il pangrattato un teglia rotonda, fare uno strato di carciofi, uno di riso, condire con mozzarella a pezzetti, parmigiano e i carciofi rimasti, completare con il riso, spolverizzare con parmigiano e pangrattato e un filo d'olio e infornare a 200° per circa mezz'ora. Fare intiepidire, sformare e servire.