

Timballo di funghi e riso

30 Novembre 2006

TIMBALLO DI FUNGHI E RISO

Dosi per 6 persone:

500 gr. di riso
300 gr. di funghi
200 gr. di passata di pomodoro
2 uova
1/2 cipolla tritata finemente
un po' di sedano fatto a pezzetti piccoli
aglio e prezzemolo

Tagliare i funghi a sottili fettine e metterli a cuocere con olio, uno spicchio d'aglio, il sedano, la cipolla e il prezzemolo. Fare cuocere moderatamente per circa 1/2 ora, poi aggiungere la salsa di pomodoro e completare la cottura per ancora mezz'ora. Lessare il riso, scolarlo e unirvi le uova sbattute. Prendere una pirofila precedentemente unta di burro e disporre uno strato di riso sopra al quale verrà collocato il sugo. Seguire così fino a terminare con il riso, aggiungere alcuni fiocchetti di burro e far dorare.