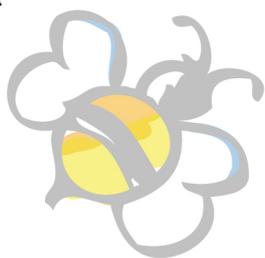




Timballo di riso all'uva - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



primi piatti - uva bianca - riso - timballini

Ingredienti:

300 gr.riso Carnaroli o Arborio  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 grappolo di uva bianca  
70 gr.burro  
1 piccola cipolla  
40 gr.formaggio grattugiato  
brodo  
sale e pepe

Tritare la cipolla e farla rosolare con 50 gr.di burro,versare il riso farlo insaporire poi bagnare con il vino bianco e lasciarlo evaporare. Continuare la cottura aggiungendo il brodo, sempre mescolando.

5 minuti prima che sia cotto aggiungere gli acini di uva. Aggiustare di pepe e sale.

Tenere da parte alcuni chicchi di uva per la decorazione.

Mescolare al riso il parmigiano, versare in uno stampo da timballi bene imburrato e porre in forno già caldo a 200° per 5 minuti.

Sfornare su un piatto da portata e contornare con i chicchi d'uva tenuti da parte.



Se avanzasse

4 mestoli di riso  
spinaci  
150 gr.salsiccia fresca  
4 cucchiaini besciamella pronta  
2 cucchiaini scarsi di parmigiano grattugiato,  
burro q,b.

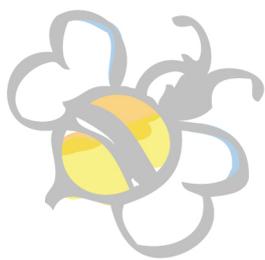
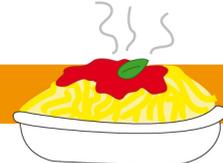
Spennellare degli stampini individuali con un pò di burro, mettere all'interno il risotto avanzato, lasciando al centro un incavo in cui mettere il ripieno.

Foderare gli incavi con gli spinaci.

Far rosolare la salsiccia sbriciolata poi aggiungere la besciamella e il formaggio, mescolare bene.

Versare negli incavi questo composto.

Passare in forno caldo a 200° per 10 minuti.



eCucinando.it