RISO CON UOVA GOLOSE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 200 g. di pesce lessato (rombo o nasello),
- 300 g. di riso,
- 4 cucchiai di grana grattugiato,
- noce moscata,
- 100 g. di burro,
- un cucchiaio di farina,
- mezzo bicchiere di latte,
- sale,
- pepe.

Fate rosolare il riso in un litro circa di acqua salata, per 15 minuti circa.
Mescolate spesso, finché non avrà assorbito tutta l'acqua.
Conditelo poi con 50 g. di burro e con 2 cucchiai di grana grattugiato.
Nel frattempo avrete fatto rassodare le uova.
Preparate un besciamella stemperando la farina in 20 g. burro, poi diluite pian pian con il latte, mescolando in continuazione e cuocete la salsa per 10 minuti circa.
Salatela, pepatela e insaporitela con una grattata di noce moscata.
Tagliate le uova a metà per il lungo, estraete i tuorli, schiacciateli con una forchetta e uniteli alla besciamella, incorporandoli bene.
Aggiungete anche il pesce ben tritato.
Dividete il composto in 12 parti con le quali riempirete le vaschette di albume.
Disponete il riso in una pirofila imburrata e appoggiatevi sopra le mezze uova farcite affondandole leggermente.
Cospargete riso e uova con il formaggio rimasto e irrorate con il restante burro sciolto.
Mettete in forno caldo a 200° per 25 minuti circa, in modo che si formi una crosticina in superficie.