

# RISO GRATINATO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 100 g di olive verdi snocciolate,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1 confezione di piselli surgelati,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 4 fette di formaggio,
- 1/2 cipolla,
- 100 g di burro,
- 2 cucchiaini di latte,
- 50 cl di brodo,
- sale.

Lessate i piselli e conditeli con una noce di burro e un po' di sale.

Tagliate le olive a fettine.

Tritate la cipolla e soffriggetela in poco burro, unite il riso, fatelo insaporire, bagnate col brodo caldo, mettete in forno per 7 minuti.

Togliete dal forno, condite col restante burro.

In una pirofila imburrata fate uno strato di riso, versate i piselli, il prosciutto a striscioline, le fette di formaggio e un po' di olive, ricoprite col riso, livellate la superficie, versatevi il tuorlo sbattuto con un po' di latte, guarnite con le restanti olive e gratinate nel forno a 190 gradi.