
RISO IN FORMA CON PROSCIUTTO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di latte,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 100 g di formaggio fontina,
- 100 g di mozzarella,
- 100 g di formaggio emmenthal,
- 250 g di piselli surgelati,
- 1/2 cipolla,
- 1 mestolo di brodo,
- sale.

Tritate la cipolla e insaporitela in un tegamino con un po' di burro.

Quando ha preso colore unite i piselli, salate, mescolate, aggiungete un mestolo di brodo e portate a cottura senza coprire.

Tagliate i formaggi a dadini, raccoglieteli in una ciotola e ricopriteli con un bicchiere di latte.

Lessate il riso in abbondante acqua salata, scolatelo al dente, unitevi i formaggi sgocciolati e mescolate bene.

Imburrate uno stampo ad anello, rivestitelo con le fette di prosciutto, pressatevi il riso e ponete in forno a 200°C per 5 minuti.

Sformate e riempite il centro con i piselli.