

# RISO IN GUGLIA

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di riso,
- 6 carciofi,
- 1 cipolla,
- 150 cl di brodo,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 limone,
- 1 tazza di besciamella,
- 80 g di prosciutto cotto,
- sale,
- pepe,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 100 g di burro,
- 4 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato.

In una casseruola fate fondere dolcemente 50 g di burro e rosolatevi la cipolla, mondata e tritata finemente, a calore moderato per 3-4 minuti.

Unite il riso, lasciatelo insaporire per qualche istante, mescolando con un cucchiaino di legno, infine aggiungete un paio di mestoli di brodo caldo, il sale necessario, una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata.

Cuocete il riso al dente, a calore moderato, aggiungendo, poco alla volta, il resto del brodo bollente.

Al termine, incorporate al riso il Parmigiano grattugiato, il resto del burro (meno un pezzetto) e i tuorli d'uovo, quindi trasferite il composto ottenuto in uno stampo dai bordi alti imburato e pressatelo bene.

Private i carciofi delle foglie esterne più dure e tagliateli a metà altezza per eliminare le spine, quindi lavateli sotto l'acqua corrente e fateli lessare in una pentola con acqua bollente salata e acidulata col succo di un limone, per 15 minuti.

A questo punto sformate il riso su un piatto di portata resistente al calore e sistemate sulla superficie della cupola i carciofi, ponendoli a distanza regolare uno dall'altro.

Distribuite sui carciofi la besciamella e il prosciutto cotto tritato finemente e fate gratinare nel forno a 180° per 10-15 minuti.