

TIMBALLO DI RISO ALLA MOUSSE DI SGOMBRI

Ingredienti per 8 persone:

- 400 g di riso fino,
- 4 sgombri,
- 300 g di spinaci,
- 300 g di pomodori,
- sale,
- pepe,
- 10 cl di panna,
- burro per lo stampo,
- farina per lo stampo,
- 1 cipolla,
- 2 peperoncini,
- 1 pezzetto di zenzero fresco,
- 1 pizzico di timo,
- 2 foglie di alloro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva.

Lavate i pomodori, pelateli, tagliateli in due e privateli dei semi; mondate lo zenzero e tritatelo grossolanamente. Fate scaldare l'olio d'oliva in una casseruola, unite metà dello zenzero, i pomodori, un pizzico di timo, una foglia d'alloro e un peperoncino, condite con il sale necessario e una macinata di pepe e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando avrete ottenuto una salsa piuttosto densa.

Nel frattempo pulite gli sgombri, privateli della testa e della coda e lavateli con cura sotto l'acqua corrente.

Riempite d'acqua una casseruola pulita, mettetevi la cipolla mondata, il peperoncino e l'alloro rimasti, portate ad ebollizione, quindi unite le teste e le code dei pesci.

Lasciate cuocere il brodo per circa 10 minuti a fuoco vivo, dopodiché aggiungete i pesci, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 10 minuti a calore moderato.

Trascorso il tempo indicato sgocciolate gli sgombri, lasciateli intiepidire, privateli delle lisce e della pelle e frullatene la polpa insieme a metà panna, al resto dello zenzero, sale e pepe.

In una pentola portate ad ebollizione una quantità d'acqua di volume un poco superiore al doppio di quello del riso, unite quest'ultimo e fatelo cuocere a calore moderato fino a quando avrà completamente assorbito l'acqua stessa.

Lessate anche gli spinaci, sgocciolateli e mescolateli in una terrina al resto della panna.

Incorporate metà del riso al composto di spinaci e metà alla salsa di pomodoro.

Imburrate uno stampo per charlotte, infarinatelo e sistematevi il composto agli spinaci.

Copritelo con la mousse di sgombri e terminate con il riso al pomodoro, livellando bene ogni strato.

Pressate con cura la preparazione, poi cuocetela a bagnomaria nel forno caldo (220°) per 30 minuti.

Al termine sformate il timballo su un piatto di portata e servite subito.