Riso al forno

Pubblicato: 27-02-2017 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 200 gr. di riso vialone nano
- 1 confezione di sottilette
- 200 gr. di prosciutto cotto a fette
- 120 gr. di burro
- parmigiano

Preparazione:

Far bollire il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti. Scolare e condire con 80 gr. di burro e il parmigiano grattugiato.

Scaldare il forno a 180°.

Con 20 gr. di burro ungere una pirofila da forno, fare uno strato di riso, ricoprire con le sottilette e con il prosciutto. Ripetere ancora riso, sottilette e prosciutto.

Coprire con il riso, prosciutto e per ultimo con le sottilette, prendere il burro rimasto e porlo a fiocchetti sulle sottilette, infornare per circa mezz'ora e servire subito.