

TIMBALLO DI RISO E CARNI BIANCHE IN CREMA DI PEPERONI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 150
Zucchine gr. 40
Carote gr. 40
Melanzane gr. 100
Burro gr. 120
Olio extravergine d'oliva gr. 100
Filetto di maiale gr. 100
Filetto di vitello gr. 100
Petto di pollo gr. 100
Peperoni rossi n. 4
Cipolla gr. 80
Brodo di manzo dl. 2,5
Panna acida cl. 6
Pepe e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate il riso al dente in acqua salata e scolate; nel frattempo tagliate le verdure pulite a dadini e scottatele in acqua salata. Passate ora il riso e le verdure in gr. 40 di burro e gr. 40 di olio e conservateli al caldo. Rosolate con l'olio rimanente le carni e il pollo, mantenendoli rosa all'interno.

Tritate finemente la cipolla e imbionditela nel burro rimanente e aggiungete i peperoni a pezzi, ben puliti. Bagnate con il brodo. Cuocete per 20 minuti e passate al mixer. Insaporite la salsa con la panna, il pepe e il sale.

Affettate sottilmente le carni e disponetele sui piatti caldi. Pressate il riso in piccole forme e capovolgetelo al centro.

Nappate il riso con la crema di peperoni e spolverizzate il tutto con prezzemolo tritato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

