Pizza di Riso

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 220 gr
- Burro: 20 gr
- Cipolla: 1 piccola
- Formaggio grattugiato (mix tra parmigiano, pecorino, provolone): 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Prosciutto cotto di Praga: 100 gr
- Riso Carnaroli: 300 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza affumicata tagliata in fette sottili: 100 gr

Per rifinire

- Basilico: q.b.
- Mozzarella: 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. La **pizza di riso** è un piatto perfetto per stupire con la semplicità. In una pentola mettete l'olio e aggiungete la cipolla tagliata a julienne, fate imbiondire dolcemente. Quando diventano morbide aggiungete il riso e mescolate velocemente. Unite 600 gr di ***Passata di Pomodoro Pomì***, 220 gr di acqua, qualche foglia di basilico, aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere per circa 16 minuti mescolando di tanto in tanto per non far attaccare il riso sul fondo della pentola.
2. Fuori dal fuoco aggiungete i formaggi grattugiati e il burro e mescolate bene. Imburrate bene uno stampo apribile da 22 cm e versate metà del riso. Farcite con la scamorza a fette e il prosciutto cotto. Ricoprite con il restante riso e compattate bene con un cucchiaio.
3. Infornate a 200° per 20 minuti.
4. In una ciotolina mescolate la **Passata Pomì** restante con un filo di olio, aggiustate di sale e profumate con basilico. Sfornate la pizza di riso farcita con la passata di pomodoro, la mozzarella tagliata a fettine e fate cuocere per altri 8 minuti fino a quando la mozzarella si scioglie. Sfornate, fate intiepidire qualche minuto e sformate dallo stampo.
5. È ottima sia calda che a temperatura ambiente.

For this recipe we used:

Passata Classica 600 gr + 100 gr per farcire