

Bomba Di Riso

(Toscana)

Preparazione

Cuocere un chilo di riso in acqua bollente, salata; a metà cottura, scolare e raffreddare. In un tegame unire 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 50 gr di burro e una cipolla tagliata finemente, e rosolare bene. Aggiungere 500 gr di carne di vitello, salsiccia e animelle tagliate a dadini, una costa di sedano, e una carota tritata. Cuocere fino ad avere una bella doratura; aggiungere un pizzico di cannella, 500 gr di pomodori pelati, senza succo né semi. Bagnare con due mestoli di brodo, cuocere per 40 minuti a fuoco basso, mettere il riso già raffreddato in una terrina ampia e aggiungere il succo di un limone, 5 uova intere, 60 gr di formaggio parmigiano grattugiato, 8 capperi tritati e una parte del sugo. Mescolare bene. Ungere con burro lo stampo a bomba, spolverizzarlo con pangrattato e versarvi il riso, lasciandone da parte almeno un quinto. Praticare al centro un incavo profondo versare la carne e coprire con il rimanente riso. Spolverizzare con pangrattato e distribuire fiocchetti di burro. Cuocere a forno caldo (200°) per circa 20 minuti.