

Bomba Di Riso Alla Piacentina

Pulite il piccione, fiammeggiatelo, lavatelo a lungo sotto l'acqua corrente, infine dividetelo a pezzi e disossatelo. Tritate finemente una cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con 30 g di burro, a calore moderato per 5 minuti. Aggiungete la carne del piccione e fatela rosolare a fuoco vivo, in modo che sia ben dorata, quindi versate mezzo bicchiere di vino bianco, unite la salsa di pomodoro, qualche foglia di salvia, il sale necessario e una macinata di pepe e fate cuocere a calore moderato per 15 minuti. Nel frattempo, lessate al dente il riso in una pentola con acqua bollente salata, scolatelo, mettetelo in una terrina e conditelo con il fondo di cottura della carne; tenete quest'ultima da parte. Incorporate al riso le uova, 30 g di burro e il formaggio grattugiato, quindi trasferite il composto ottenuto in uno stampo dai bordi alti, imburrito e cosparso con un cucchiaino di pangrattato. Ricavate al centro del composto una cavità, ponetevi la carne di piccione tenuta da parte e copritela con il riso. Distribuite sulla superficie della 'bomba' il resto del pangrattato e il burro rimasto a fiocchetti e fatela cuocere nel forno (200 gradi) per 20 minuti. Al termine togliete dal forno, sformate la bomba su un piatto di portata e servite immediatamente.

Ingredienti

1 Piccione
100 G Burro
1 Cipolla
350 G Riso
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
2 Uova
3 Cucchiaini Salsa Di Pomodoro
3 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato
3 Cucchiaini Pangrattato
3 Foglie Salvia
Sale
Pepe

Note

Luogo: Emilia-Romagna. Luogo: Piacenza.