

## SFORMATINO DI RISO CON SORPRESA DI TALEGGIO E STELLE FILANTI DI PANE



Tempo: 60 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 8

### INGREDIENTI

#### *Per il riso*

500 gr. di riso Carnaroli  
3 lt. di brodo vegetale  
1 bicchiere di vino bianco  
200 gr. di fiori di zuccina  
4 zucchine  
olio d'aglio maturato q.b.  
30 gr. di olio evo  
100 gr. di parmigiano reggiano  
8 cubetti di Taleggio

#### *Per il fondente di pomodoro*

50 gr. di carota, cipolla e sedano tritati fini  
200 gr. di pomodorini datterini  
10 gr. di foglie di basilico  
1 spicchio di aglio

#### *Per la rifinitura*

160 gr. di stelle filanti di pane

### PREPARAZIONE

#### *Per la crema di zucchine*

Cuocere le zucchine a fiamma viva, frullarle con del pecorino e poco olio d'aglio aglio maturato. Passare al colino fine e abbattere di temperatura.

#### *Per il fondente di pomodoro*

Tagliare a metà i pomodorini, spezzare le foglie di basilico ed unire tutti gli ingredienti in una casseruola. Aggiungere un pizzico di sale ed un filo d'olio e lasciare riposare per 30 minuti.



Cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, omogenizzare e passare al setaccio.

### ***Per il riso***

Fare riscaldare due cucchiaini di olio extra vergine di oliva, quando imbiondisce versare il riso e farlo tostare un paio di minuti.

Successivamente aggiungere i pistilli dei fiori di zucca tagliati al coltello e versare un po' alla volta il brodo vegetale.

Un paio di minuti prima della cottura aggiungere del parmigiano (avendo cura di mescolare sempre) e la crema di zucchine.

Imburrare gli stampini, foderarli con i fiori di zucca aperti e riempirli con un mestolo di riso, aggiungere il cubetto di taleggio congelato e mettere in forno a vapore.

Servire con il fondente di pomodoro e le stelle filanti.

