PRIMI PIATTI

Risotto al forno

Difficoltà **Tempo richiesto** **1 ora**

Ingredienti (per 4 persone)

Riso carnaroli
400 g

Passata di pomodoro
400 g

Caciotta Cademartori
300 g

Pecorino Romano DOP Cademartori
50 g

Uova
2

Cipolla
1

Olio extravergine d'oliva
3 cucchiai

Sale
Q.b.

Pepe
Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto al forno iniziate dalla salsa di pomodoro: pulite la cipolla e affettatela molto finemente.
In una padella fate scaldare l'olio extravergine d'oliva e soffriggete la cipolla.
Versate la passata di pomodoro, salate e fate insaporire per 20 minuti.
Fate bollire dell'acqua in un pentolino e cuocete 10 minuti le uova per renderle sode.
In un'altra pentola bollite altra acqua salata e fate cuocere il riso scolandolo al dente. Sbriciolate bene le uova sode e tagliate la Caciotta Cademartori a cubetti piccoli. Rivestite una teglia da forno con della carta forno e procedete a formare degli strati con del riso ben pressato, le uova sode e la Caciotta Cademartori; terminate con uno strato di riso.
Spolverizzate la superficie con il Pecorino Romano Dop Cademartori grattugiato. Fate cuocere in forno per 25 minuti a 180°.
Terminata la cottura, fate intiepidire togliendo il riso dallo stampo cercando di non rompere la forma. Tagliate a fettine e mettetele in un piatto, quindi irrorate con la salsa di pomodoro e aggiungete un pizzico di pepe nero appena grattugiato.

Il risotto al forno è pronto per essere gustato!