



CUCINA CON NOI!

## Piramide di riso Arlecchino con peperoni grigliati e mousse di pecorino di Pienza

### INGREDIENTI

300 g di riso

---

30 g di burro

---

1 bicchiere di vino bianco

---

200 g di **Cavolfiore Rosette Orogel**

---

1 bicchiere di brodo vegetale

---

4 pomodorini ciliegini grigliati

---

2 falde di **Peperoni falde rossi e gialli Orogel**

---

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

---

1 spicchio d'aglio

---

30 g di scalogno

---

foglie di basilico

---

sale

---

pepe

---

100 g di pecorino di Pienza stagionato e grattugiato

---

50 g di formaggio spalmabile

---

10 g di burro

---

4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

---



50



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** O\_ekcheana eh ^qnnk( qjena hk o\_]hkcjk 'Qjaiajpa pnep]pk a ei^ekj`ena\*  
Unire il riso e sfumare con il vino bianco. Evaporare il vino, ]cceqjcana eh ^nk`k racap]ha 'Qjk ] \_klnena \_kilhap]iajpa eh neok\*  
Cuocere per 10 minuti.
- 2** Preparare le verdure per il tortino: porre quattro cucchiaini di olio extravergine di oliva con due spicchi di aglio interi, rosolare e ]cceqjcana eh \_]rkh'Qkna p]che]pk 'Qjaiajpa ] fqheajja\* @klk mq]h\_da  
minuto unire le falde di peperone tagliate a cubetti e i pomodorini ciliegini. Portare a cottura aggiungendo sale e pepe per circa 12 minuti. A cottura ultimata cospargere di basilico tritato.
- 3** Per la mousse di pecorino: cuocere a bagnomaria 10 grammi di burro ed il pecorino di Pienza grattugiato. Lasciar sciogliere ed amalgamare il tutto. Aggiungere il formaggio spalmabile ed il L]niece]jk Nacce]jk 'Qjk ]` kppajana qj \_kilkopk kikcajak a cremoso. Unire le verdure al riso e terminare la cottura.

4

Imburrare delle piramidi di silicone. Mettere il composto di riso e ran`qna jahha len]ie`e Ωjk ]\_kilhapk neaileiajpk a \_]lkrkhcana delicatamente su un piatto. Aggiungere la mousse di pecorino di Pienza. Spolverare con il Parmigiano Reggiano grattugiato. Guarnire con foglie di basilico.

