

PRIMI PIATTI

Piccoli nidi alle coste

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

40 min

CALORIE

480 kcal

Ingredienti per 4 persone

Riso Roma	300 g
Coste	600 g
Brodo vegetale	
Burro	40 g
Formaggio grana grattugiato	40 g
Uova	5
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Portate a ebollizione abbondante brodo a cui unirete le coste mondate, lavate e tritate grossolanamente e il riso. Portate a cottura e scolate il tutto.
- 2 Condite subito il riso con il burro e il grana grattugiato. Regolatelo di sale, pepate e lasciatelo intiepidire. Unite al riso un uovo battuto con un poco di sale e pepe.
- 3 Mescolate bene e poi suddividetelo in 4 mucchietti. Appoggiateli sulla placca del forno foderata con un foglio di carta speciale unta con un velo di olio.
- 4 Praticate al centro di ogni mucchietto di riso una fossetta. Riempitela con un uovo sgusciato, salate e pepate. Ponete la preparazione in forno a 180 gradi e lasciate cuocere per circa 20 minuti.
- 5 Al termine della cottura, trasferite delicatamente i "nidi" sui piatti con una paletta e servite subito.