Bomba di riso con la sogliola



Esecuzione: Media

Preparazione: 15

Cottura: 1h 15

Dosi per 4 persone

Cuoci il riso in acqua bollente salata per 15, scolalo, mescolalo con 40 g di burro, 40 g di grana e le uova, poi lascia raffreddare il composto. Intanto fai a dadini la mozzarella, la fontina e i filetti di sogliola scongelati, mettili in una ciotola con il grana rimasto e i piselli scolati dal loro liquido. Quando il riso sarà freddo mettine metà in uno stampo alto e, pressando con un cucchiaio, fallo risalire lungo le pareti in modo da foderarle. Rovescia al centro il composto preparato e copri con il riso rimasto; livellalo e cospargi con il pangrattato.

Metti la bomba nel forno caldo a 180° C per 30. Trita cipolla, carota, sedano e prezzemolo e falli appassire nel burro rimasto, poi unisci la passata di pomodoro; sala, pepa e continua la cottura per 20. Sforma la bomba su un piatto da portata e servila con la salsa a parte e decora, a piacere, con fettine di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la bomba:**
- 350 g di riso
- 80 g di burro
- 80 g di grana grattato
- 2 uova
- 50 g di mozzarella
- 50 g di fontina
- 150 g di filetti di sogliola surgelata
- 50 g di piselli in scatola
- 10 g di pangrattato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 rametto di prezzemolo
- 400 g di passata di pomodoro
- sale e pepe