

SFORMATINI DI RISO CON RAGÙ DI GAROFANI



Ingredienti per il ragù: 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 piccola cipolla, **2 etti di carne di manzo macinata**, 1 scatola di passata di pomodoro, 1 confezione di piselli, **10 garofani** edibili del colore che preferite, sale, pepe, verdura per guarnire.

Ingredienti per il riso: 4 etti di riso carnaroli, una noce di burro, cipolla tritata a piacere, brodo vegetale, formaggio parmigiano.

Procedimento:

Soffriggete in padella, con olio extra vergine di oliva, la carota, il sedano, la cipolla, e **i garofani finemente tritati**. Aggiungete, dopo qualche minuto, la carne macinata e i piselli e fate cuocere a fuoco lento per il tempo necessario a dorare bene la carne. Nel frattempo, cucinate il riso in acqua salata, con una cottura che si presti bene a realizzare gli sformatini. Una volta cotto il riso, lasciatelo raffreddare e successivamente, mescolatelo bene con i ragù e il parmigiano grattato. Prendete otto stampini di forma quadrata e ungeteli bene sul fondo con un pizzico di burro. Disponete uno o due petali di garofano sul fondo e quindi coprire con il risotto condito. Passate gli sformatini in forno a 200° per 15/20 minuti e attendete il raffreddamento per sformare. Guarnite a piacere.

