

TIMBALLO DI RISO ALL'ORIENTALE

riso pilaf			pollo all'orientale		
kg	1/2	riso	kg	1,200	petto di pollo
lt.	0,7 ca.	fondo bianco comune	kg	0,400	peperoni rossi
kg	0,150	burro	kg	0,010	curry
n	1/2	cipolla bianca tritata	kg	0,200	mandorle
n	1	foglia di alloro			sale e pepe
		chiodi di garofano	lt.	0,400	panna
					olio e.v.o
					farina bianca

1	in una teglia sciogliere il burro, tostare il riso coprire con brodo e aggiungere una foglia di lauro e la cipolla picchiettata con chiodi di garofano
2	coprire con coperchio far cuocere in forno a 180 °c
3	quando il riso e' pronto , ritirarlo dal forno e sgranarlo, mantecare con burro e sale
4	imburrare delle cocottine da timballo , riempirle col riso pressandolo
5	sistemare in una placca a bagnomaria
6	tagliare il pollo a emince
7	tagliare i peperoni a brunoise e saltare in olio ben caldo sale e pepe
8	saltare il pollo infarinato in olio ben caldo e scolare
9	in una casseruola mettere pollo, peperoni, mandorle e curry sale e pepe, rosolare per un istante tutto
10	aggiungere la panna e finire la cottura per qualche minuto
11	impiattare il timballo con il pollo all'orientale