

## Sformato Vegano di Riso



---

*TEMPI DI PREPARAZIONE* 20 minuti + 1 ora per refrigerare

*TEMPO DI COTTURA* 1 ora

---

### *Ingredienti per 4 persone*

- / 320 g di riso Carnaroli (o altro riso per risotti)
- / 1 scalogno
- / 200 g di melanzane
- / 200 g di pomodori
- / 200 g di zucchine
- / 150 g di IL GUSTOSINO VALSOIA
- / 3 cucchiai di OLIO DI SOIA VALSOIA (30 g)
- / Brodo vegetale
- / 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- / Sale
- / Pepe (facoltativo)

## Procedimento

1. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, fatelo appassire con 1 cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA per qualche minuto.
2. Unite il riso e fatelo tostare, quindi sfumatelo con 1/2 bicchiere di vino bianco secco; portate il riso a cottura al dente, unendo il brodo vegetale poco per volta, procedendo come per un normale risotto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
3. Nel frattempo, pulite le verdure e tagliatele a cubetti. Mettete i cubetti di melanzana in un tegame antiaderente e cuocete per 5 minuti, quindi aggiungete le zucchine e i pomodori, aggiustate di sale e cuocete ancora per circa 10 minuti. Togliete il tegame dal fuoco. Tagliate a cubetti IL GUSTOSINO VALSOIA e unitelo alle verdure.
4. Con l'OLIO DI SOIA VALSOIA rimasto, ungete bene uno stampo da plum-cake, quindi versate una parte del riso foderando il fondo e le pareti dello stampo, in modo da formare una sorta di "guscio".
5. Riempite quest'ultimo con i cubetti di verdure e di IL GUSTOSINO VALSOIA, livellate e coprite il tutto con il rimanente riso premendo leggermente la superficie.
6. Lasciate riposare nel frigorifero per circa 1 ora, quindi cuocete lo sformato in forno caldo a 180 °C per 25-30 minuti.
7. Servite caldo o tiepido. Potete accompagnare lo sformato con salsa al pomodoro e basilico.