

TORTA VERDE DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 200
Erbe (costine) gr. 300 - Cipolle gr. 100
Porri gr. 100 - Burro gr. 70
Grana Padano gr. 50 - Bra duro gr. 50
Pancetta stesa, magra gr. 50
Prezzemolo gr. 5 - Aglio n. 1 spicchio
Alloro, salvia e basilico q.b. - Uova n. 2
Pangrattato q.b. - Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete sul fuoco una casseruola con due litri di acqua salata, portate a bollore e tuffatevi il riso e cuocetelo molto al dente; scolatelo, conservando l'acqua di cottura e allargatelo su un canovaccio. Nello stesso tempo lessate le erbe con l'acqua conservata; versatele poi in un colapasta, lasciatele intiepidire, strizzatele e tritatele. Mettetele in una ciotola, unendo anche il

riso. Affettate a velo le cipolle e i porri, rosolandoli in gr. 30 di burro e una cucchiaiata di olio; aggiungete la pancetta tagliata a listarelle sottili, un rametto di salvia e una foglia di alloro. Quando tutto sarà colorito e appassito togliete l'alloro e la salvia, e passate al frullatore; aggiungete il ricavato al composto di riso e erbe. Tritate finemente il prezzemolo, uno spicchio d'aglio e 4 foglie di basilico, incorporando anche questi ingredienti al riso; unite le uova intere, il Grana e il Bra grattugiati, sale e pepe. Imburrate una tortiera del diametro di cm. 25 e spolverizzatela di pangrattato; versatevi il composto, livellatelo in superficie e cospargetelo con una cucchiaiata di pangrattato mescolato al Grana. Aggiungete il restante burro a fiocchetti, quindi passate in forno già caldo (200°) per circa 20 minuti. Togliete dal forno, lasciate intiepidire e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

