

# TORTA DI RISO ALLA PROVOLA E ASPARAGI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr: 280  
Asparagi gr: 250  
Provola silana gr: 120  
Prosciutto cotto gr:80  
Uova intere n. 2  
Grana Padano grattugiato gr:30  
Sale e pepe q.b.

### *Per la "pasta matta"*

Farina bianca gr: 250  
Acqua q.b.  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Sale q.b.

## PROCEDIMENTO

Preparate la pasta matta disponendo la farina su di un tavolo e aggiungete poco olio al centro, unite mano a mano che

impastate l'acqua e il sale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per 30 minuti circa.

Nel frattempo, cuocete il riso in abbondante acqua salata per 10 minuti, scolatelo e raffreddatelo rapidamente.

Tagliate a rondelle gli asparagi, avendo cura di tenere da parte le punte, scottateli per pochi minuti in acqua bollente.

Foderate una tortiera con la pasta matta ottenuta, coprite il fondo con il prosciutto tagliato a fette sottili. Unite il riso, gli asparagi scottati e ben sgocciolati e coprite con la provola silana tagliata a cubetti.

Battete in un terrina le uova, il formaggio grattugiato, il sale e un pizzico di pepe.

Versate il composto sul riso e decorate a piacere con le punte di asparagi. Cuocete in forno per circa 25 minuti a 180°.

Servite la torta calda o fredda.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

