

TORTA DI RISO ALLE COZZE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr: 280
Cozze kg. 2
Burro gr: 60
Cipolla gr: 50
Vino bianco dl. 1
Tuorlo d'uovo n. 2
Panna liquida dl. 1
Brodo di pesce dl. 1
Estragone n. 1 rametto
Cerfoglio n. 1 rametto
Farina gr: 20
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Soffrigete gr. 30 di cipolla in poco olio, aggiungete il riso e, rimestando, lasciatelo tostare. Coprite il riso con il brodo caldo e

lasciate cuocere in forno per 15 minuti circa. A parte fate soffriggere la restante cipolla tritata finemente nel burro, aggiungete le cozze e bagnate con il vino bianco. Togliete i molluschi dal tegame e aggiungete al fondo di cottura la farina e successivamente poco brodo.

Aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per qualche minuto.

Passate la salsa in un colino e unite le cozze, la panna e i tuorli d'uovo. Insaporite con il cerfoglio e l'estragone. Condite con la metà del composto ottenuto il riso e mettetelo in una teglia precedentemente imburata e infarinata, lasciate cuocere in forno per 20 minuti a bagno maria.

Sformate la torta di riso e servitela con la restante salsa ben calda.

Decorate con qualche cozza conservata precedentemente

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso
facile**

