

TORTA DI RISO DEL FATTORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Patate gr. 100 - Porri freschi gr. 100
Fontina a fette gr.100 - Uova n. 3
Olio extravergine d'oliva q.b.
Grana Padano grattugiato gr.30
Cerfoglio fresco n. 1 rametto
Sale e pepe q.b

Per la "pasta matta"

Farina bianca gr. 400 - 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 listarelle i porri e scottateli per pochi minuti in acqua bollente.

Foderate una tortiera con la metà della pasta matta ottenuta, coprite il fondo con le patate pelate e affettate sottilmente. Unite i porri scottati e ben sgocciolati. Coprite con le fette di fontina e unite il riso.

In un terrina sbattete le uova, unite il cerfoglio tritato, il formaggio grattugiato, il sale e un pizzico di pepe. Versate il composto sul riso e ricoprite con un secondo strato di pasta matta. Chiudete bene sui bordi, lucidate con poco uovo battuto, decorate con i ritagli di pasta a piacere e cuocete in forno per circa 25 minuti a 180°.

Servite la torta calda o fredda.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦

