



KM

CUCINA

Hai mai provato le torte di riso?

a cura di Stefania Carlevaro - [@stefaniacarlevaro](#)

Si preparano in teglia con le verdure di stagione e le erbe profumate. Poi si infornano e si portano in tavola croccanti e dorate. Per condividere tutta la bontà della primavera

Foto di pag. 117

CROSTATÀ DI RATATUIA E BURRATA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

230 g di riso Arborio, 200 g di burrata, 40 g di parmigiano reggiano grattugiato, 30 g di pecorino romano grattugiato, 12 olive verdi di Cerignola, 1 melanzana violetta, 2 zucchine, 2 cipollotti, 100 g di pomodorini ciliegia, 3 uova, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Lessa il riso, scolalo molto al dente e raffreddalo sotto l'acqua fredda corrente. Trasferiscilo in una terrina e unisci le uova sbattute, il parmigiano, il pecorino, una presa di sale, una macinata di pepe e le olive denocciolate e tagliate a tocchetti.

Ungi uno stampo da crostata rettangolare (10 x 26 cm), stendi uno strato di riso sul fondo e le pareti, appoggia sopra un foglio di carta da forno bagnato e strizzato con sopra fagioli secchi e cuoci in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Elimina la carta e cuoci per altri 10-15 minuti.

Cuoci la melanzana a spicchi in una padella antiaderente con 4-5 cucchiaini di olio. Dopo 10 minuti levala dalla padella, metti le zucchine tagliate a fette in sbieco, i cipollotti a tronchetti e cuoci 5-6 minuti. Unisci i pomodorini con il picciolo e fai andare altri 3-4 minuti. Aggiungi la melanzana cotta, sala e mescola. Leva la base di riso dallo stampo, riempi-la con la ratatua, la burrata spezzettata e servi.



TATIN DI RISO E PEPERONI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di riso Ribe, 1 peperone rosso, 1 peperone giallo, 1 cucchiaio di capperi sotto sale, 12 olive nere di Gaeta, 2 rametti di origano fresco, 3 uova, 50 g di parmigiano reggiano grattugiato, 30 g di zucchero, 30 g di burro, pepe nero, sale

Sciacqua i capperi e mettili a bagno in acqua tiepida. Lava i peperoni, spennellali con poco olio e abbrustoliscili sotto il grill del forno rigirandoli. Trasferiscili in una ciotola coperti a raffreddare.

Cuoci il riso in acqua salata in ebollizione per 12 minuti, scolalo e fallo raffreddare sotto l'acqua corrente.

Snocciola le olive. scola e sciacqua nuovamente i capperi, asciugali e tritali con le olive snocciolate e le foglioline di origano. Unisci il trito al riso con le uova sbattute, una presa di sale, il parmigiano, una macinata di pepe e mescola.

Spella i peperoni, elimina semi e filamenti interni e dividili in falde. Sciogli il burro in uno stampo del diametro di 20 cm posto su fiamma bassa con una retina spargi-

fiamma, unisci lo zucchero e prosegui la cottura fino alla formazione di un caramello dorato.

Leva lo stampo dal fuoco, disponi le falde di peperone sul fondo e versa sopra il riso condito. Livellalo e cuoci la tatin in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Lasciala riposare per 10 minuti e sformala sul piatto da portata. Servila tiepida, cosparsa, se ti piace, con altre olive e foglioline di origano.

SFORMATO DI ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E PINOLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di zucchine, 1 confezione di pasta fillo, 230 g di riso Ribe, 1 cipolla rossa, 12 fiori di zucca, 2 rametti di maggiorana, 2 uova, 1 dl di panna fresca, 1 limone non trattato, 50 g di pecorino romano grattugiato, 40 g di pinoli, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Metti a bagno i pinoli in acqua fredda in una ciotola. Lessa il riso per 10 minuti (deve essere al dente), scolalo e raffreddalo sotto l'acqua corrente. Condiscilo con le uova sbattute, la panna, il pecorino, le foglie di maggiorana tritate, la scorza di limone grattugiata, una presa di sale e una macinata di pepe. **Grattugia** le zucchine, lavate e spuntate, con una grattugia a fori grossi. Monda e trita la cipolla, mettila in una grossa padella con 4 cucchiari d'olio, i fiori di zucca mondati e spezzettati e le zucchine. Cuoci su fiamma vivace per 10 minuti. Lascia raffreddare e unisci al composto di riso preparato.

Rivesti una teglia di 20x24 cm con carta da forno, srotola la pasta fillo, spennella i vari fogli con un filo di olio e sovrapponili nella teglia, in modo da rivestirla e lascia sbordare 5-6 cm di pasta. Versa dentro il composto di riso, livellalo, cospargilo con i pinoli sgocciolati e ripiega i bordi di pasta sul ripieno. Cuoci la torta nella parte bassa del forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



LA PIÙ ANTICA È QUELLA GENOVESE: QUI LA RICETTA BASE

● La torta di riso più famosa è quella del Levante ligure. È semplicissima e ha molte affinità con la focaccia al formaggio. Di questo piatto storico ogni famiglia ha la sua variante. Prova la ricetta.

● **Fai la pasta** con 250 g di farina, 2 cucchiari d'olio, 1 pizzico di sale fino ad avere un impasto morbido ed elastico. Lascialo coperto in una pirofila per almeno 1 ora.

● **Prepara il ripieno** lessando 300 g di riso in una pentola con 500 ml di latte. Quando è al dente spegni e fai raffreddare: il riso assorbirà il latte.

● **Stendi l'impasto** e mettilo in una teglia unta di 24-26 cm di diametro a bordo basso lasciandolo sbordare di circa 3 cm.

● **Mescola** in una terrina 150 g di prescinseua (la cagliata di latte, se non la trovi va bene lo stracchino mescolato con un po' di latte), 1 uovo, 1 albume, 4 cucchiari di grana grattugiato, una spolverata di noce moscata. Aggiungi il ripieno fatto con il latte e il riso, amalgama, e versa tutto nella teglia. Ripiega sopra i lembi e spennella tutto con il tuorlo. Inforna a 220° per 30 minuti.