



Torta di riso del Fattore



Difficoltà



25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

280 g di Riso Carnaroli, 100 g di patate, 100 g di porri freschi, 100 g di fontina a fette, 3 uova, olio extravergine d'oliva q.b., 30 g di parmigiano grattugiato, 1 rametto di cerfoglio fresco, sale e pepe q.b.

Per la "PASTA MATTA":

400 g di farina bianca, acqua q.b., olio extravergine d'oliva q.b., sale e pepe q.b.

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. Intanto 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 una 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 sbattuto, decorate con i ritagli di pasta a piacere e cuocete in forno per circa 25 minuti a 180°. Servite la torta calda o fredda.

