

TORTA DI RISO ALLA MANTOVANA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone gr: 200
Zucca gr: 500 - Ricotta gr: 200
Burro gr: 30 - Grana Padano gr: 100
Uovo n. 1 - Latte lt. 0,5
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

Per la "pasta matta"

Farina bianca gr: 200
Acqua q.b. - Olio extravergine d'oliva q.b.
Pangrattato e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Fate bollire in una casseruola mezzo litro d'acqua e mezzo litro di latte, salate e pepate; versatevi il riso e dalla ripresa dell'ebollizione fatelo cuocere per soli 10 minuti, poi scolatelo e versatelo in una cio-

tola. Pulite la zucca, grattugiatela, ponetela in un canovaccio e strizzatela per fare uscire tutta l'acqua. Unetela al riso, mescolate ed incorporatevi l'uovo intero, la ricotta, il burro a pezzetti, il formaggio grattugiato, sale, pepe e gr: 30 d'olio d'oliva.

Preparate la "pasta matta" con la farina, due cucchiariate d'olio, un pizzico di sale e acqua quanto basta; dividetela a metà.

Stendetene la metà e ricavatene una sottilissima sfoglia: con questa rivestite una tortiera antiaderente del diametro di cm 28, imburata e spolverata con il pangrattato. Riempite con il composto la tortiera. Stendete la restante pasta, coprite tutto, tagliate l'eccedenza delle due paste sul bordo ed unitele insieme pizzicandole.

Pennellate la pasta d'olio e passate la torta in forno già caldo a 200°, lasciandola cuocere per circa 40 minuti.

Servitela calda.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦

