

TORTA DI RISO AL LARDO STAGIONATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta

Riso Arborio gr: 80 - Farina 00 gr: 120
Tuorlo d'uovo n. 1 - Uova intere n. 1
Burro gr: 60 - Lievito per dolci gr: 1

Per il ripieno

Riso Arborio gr: 160 - Broccoli gr: 400
Aglio n. 1 spicchio - Asiago a fette sottili gr: 80 - Lardo stagionato a fette sottili gr: 120
Grana Padano gr: 20 - Tuorli d'uovo n. 2
Ricotta fresca gr: 100 - Pomodori gr: 150
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe bianco q.b.

PROCEDIMENTO

Per la pasta. Lessate il riso in acqua per 25 minuti, scolatelo e raffreddatelo. Allargatelo su una teglia e asciugatelo con un torcione. Disponete in una baci-

nella la farina, le uova, il burro morbido, il riso e il lievito; lavorate l'impasto sino ad ottenere una massa liscia. Fate riposare in luogo fresco per 30 minuti.

Per il ripieno. Pulite i broccoli, tagliate le punte e fatele cuocere in acqua salata, scolatele e in una pentola fatele insaporire per qualche minuto con l'olio e l'aglio schiacciato. Bollite il riso lasciandolo piuttosto al dente, raffreddatelo sotto un getto d'acqua fredda, scolatelo e in un'insalatiera unite la ricotta, i tuorli d'uovo, il Grana grattugiato; aggiustate di sale e pepe. Prendete la pasta, stendetela dello spessore di 1/2 cm e con una forchetta bucherellatela. Rivestite una tortiera circolare con carta forno ed all'interno foderatela con la pasta. Mettete in forno a 200° per 5 minuti. Fatela raffreddare nella tortiera e rivestitela con la metà delle fette di lardo, adagiate sopra i broccoli e metà dell'Asiago; adagiate sopra al ripieno del composto di riso il rimanente Asiago e ricoprite tutto con il lardo. Cuocete in forno a 170° per 30 minuti. Servite con una dadolata di pomodoro.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦♦

