

TORTA DI RISO E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 250
Cipolle rosse di Tropea kg. 1
Ricotta gr. 250
Pasta sfoglia gr. 200
Grana Padano gr. 150
Burro gr. 60
Uova n. 2
Olio extravergine d'oliva gr. 20
Latte cl. 30
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliate le cipolle a fettine sottili e sbollentatele in acqua salata; scolatele e passatele in un tegame con del burro; a cottura ultimata unite il riso precedentemente cotto in acqua salata. Levate dal fuoco e fate raffreddare. Aggiungete le uova, la ricotta, il Grana Padano, il latte e amalgamate il tutto; aggiustate di sale e pepe.

Ungete una teglia da forno con l'olio, stendete la sfoglia e rivestite la teglia, lasciando almeno 2 centimetri di pasta in eccesso lungo tutto il perimetro. Mettete l'impasto del riso e ricopritelo con un altro strato di pasta, cuocete in forno a 175° per 50 minuti.

Servite calda e decorate a piacere.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

