

# TORTA DI RISO VEGETALE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 200  
Porri gr. 100  
Patate gr. 200  
Carote grattugiate gr. 300  
Burro gr. 100  
Panna gr. 200  
Grana Padano gr. 100  
Erba San Pietro n. 4 foglie  
Noce moscata q.b.  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Cuocete le patate con la buccia in acqua bollente e salata, a cottura ultimata pelatele e schiacciatele.

Incorporate le carote grattugiate, aggiungete l'erba San Pietro tritata, i porri tagliati finemente e rosolati nel burro, gr. 50 di Grana Padano, la noce moscata, aggiustate di sale e pepe e amalgamate il tutto aggiungendo metà della panna.

Fate bollire il riso e incorporatelo al composto.

Imburrate una tortiera e passatevi del pangrattato e il rimanente Grana Padano.

Cuocete in forno a 180° per 20 minuti.

Servite caldo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso**  
**facile**

