

TORTINO DI RISO AI QUATTRO FORMAGGI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Gorgonzola gr. 120
Provola dolce gr. 100
Fontina gr. 100
Grana Padano grattugiato gr. 60
Uova intere n. 2
Burro gr. 30
Pane grattugiato gr. 30
Sale e pepe q.b.

Per la salsa

Piselli teneri gr. 250
Panna q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 10 minuti, scolatelo e raffreddatelo rapidamente.

Tagliate a cubetti il Gorgonzola, la Provola e la Fontina.

Passate il burro morbido sul fondo e sui bordi dei 4 stampini di alluminio e cospargete bene con il pane grattugiato. Unite al riso i formaggi tagliati, il Grana grattugiato, le uova e aggiustate di sale e pepe.

Riempite gli stampi con il riso preparato e lasciateli cuocere in forno a 180° per 15 minuti circa.

Cuocete in abbondante acqua salata i piselli, a cottura ultimata fateli emulsionare in un frullatore con poca panna, l'olio e poco sale.

Servite i tortini caldi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

