



Torta di riso del Fattore

 Difficoltà  20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

200 g di Riso Roma, 300 g di erbette (costine) 100 g di cipolla, 100 g di porri, 70 g di burro, 50 g di parmigiano, 50 g di bra duro, 50 g di pancetta stesa, magra, 5 g di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, alloro, salvia e basilico q.b., 2 uova, pangrattato q.b., sale e pepe q.b.

Mettete sul fuoco una casseruola con due litri di acqua salata, portate a bollore e tuffatevi il riso e cuocetelo molto al dente; mescolatelo, conservando l'acqua di cottura e allargatelo su un canovaccio. Nello stesso tempo lessate le erbette con l'acqua conservata; versatele poi in un colapasta, lasciatele intiepidire, strizzatele e tritatele. Mettetele in una ciotola, unendo anche il riso. Affettate a velo le cipolle e i porri, rosolandoli in 30 g di burro e una cucchiata di olio; aggiungete la pancetta tagliata a listarelle sottili, un rametto di salvia e una foglia di alloro. Quando tutto sarà colorito e appassito togliete l'alloro e la salvia, e passate al frullatore; aggiungete il ricavato al composto di riso ed erbette. Tritate finemente il prezzemolo, uno spicchio d'aglio e 4 foglie di basilico, incorporando anche questi ingredienti al riso; unite le uova intere, il grana e il bra grattugiati, sale e pepe. Imburrate una tortiera del diametro di 25 cm e spolverizzatela di pangrattato; versatevi il composto, livellatelo in superficie e cospargetelo con una cucchiata di pangrattato mescolato al grana. Aggiungete il restante burro a fiocchetti, quindi passate in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti. Togliete dal forno, lasciate intiepidire e servite.

