

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di risotto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Risotto avanzato (per esempio al radicchio trevigiano)
pasta per torte salate
3 uova
parmigiano reggiano grattugiato
burro
noce moscata
maggiorana in polvere
pepe nero
formaggio philadelphia
sale.

PREPARAZIONE

1 Disporre il risotto in una capiente ciotola.



2 Aggiungere le uova.



3 Poi aggiungere abbondante parmigiano reggiano.



4 Una spolverata di pepe nero e maggiorana in polvere



5 Aggiungere il Philadelphia.



6 Mescolare bene



7 Spolverare di noce moscata.



8 Nel frattempo preparare la pasta e stenderla.



9 Disporla in una tortiera precedentemente imburata. Versarvi il composto di risotto.



10 Ripiegare sopra i lembi.



11 Infornare a 180° per circa 40 minuti.

