

PRIMI PIATTI

## Torta di riso salata pomodoro e burrata

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

*PER UN SAPORE PIÙ DECISO, POTETE METTERE METÀ FORMAGGIO PECORINO E METÀ PARMIGIANO NELL'IM*



La **torta di riso salata** con pomodoro e burrata, è una ricetta adatta per essere servita ai buffet o per essere trasportata nelle gite fuori porta. Il piatto si compone di [riso bollito](#) ed insaporito con uova, formaggio, sale e pepe, farcito poi con sugo di pomodoro fresco, basilico e burrata. Una ricetta ricca di sapore e appetitosa ma comunque di facile realizzazione. Il colore rosso del pomodoro della farcia a contrasto con il riso bianco ne esalta l'aspetto creando anche un bel impatto visivo.

Ecco altre ricette con riso che potresti tenere in

considerazione per le tue gite fuori porta:

[Poke bowl](#)

[Poke ai gamberi con riso venere](#)

[Riso freddo esotico](#)

## INGREDIENTI

RISO RIBE 300 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

PASSATA DI POMODORO 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 30 gr

BURRATA 250 gr

UOVA 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE E PEPE

FOGLIE DI BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA per lo  
stampo -

PANE GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

**1** Lessa il riso al dente in acqua salata; poi scolalo e mettilo da parte.

Appena tiepido, condisci il riso con le uova, il formaggio e regola di sale e pepe.



- 2 In un tegame, nel frattempo, prepara il sugo di pomodoro con lo spicchio di aglio e basilico. Fai cuocere, regola di sale e mettilo da parte.

Prendi uno stampo a cerniera da 18/20 cm di diametro; unguilo con poco olio extravergine di oliva e distribuisci sul fondo e sui bordi del pangrattato.



**3** Versa metà del composto di riso sul fondo livellandolo bene.

Distribuisci al centro qualche cucchiaino di pomodoro, la burrata e ricopri con il restante pomodoro, aggiungi infine il basilico.



4 Chiudi con l'altra metà del riso compattando bene la torta con le mani.

Distribuisce sulla superficie della torta di riso altro pangrattato e olio extravergine di oliva. Inforna in forno caldo impostato a 180° per circa 25 minuti e 5 minuti con grill.

Fai raffreddare bene prima di sformare la torta. La torta di riso salata con pomodoro e burrata è pronta per essere gustata!



