

PRIMI PIATTI

Torta di riso salata pomodoro e burrata

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La torta di riso salata con pomodoro e burrata è una ricetta gustosa e originale, perfetta per chi cerca un piatto unico ricco di sapore e semplice da preparare.

Questa torta salata combina la consistenza cremosa del riso con la freschezza del pomodoro e la delicatezza della burrata, creando un equilibrio perfetto di sapori. Ideale per un pranzo leggero, una cena estiva o un buffet, la torta di riso salata può essere servita sia calda che a temperatura ambiente.

Segui la nostra ricetta passo dopo passo per preparare una torta di riso salata che conquisterà tutti i tuoi ospiti con il suo gusto raffinato e la sua presentazione invitante.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA DI RISO SALATA

RISO RIBE 300 gr

PASSATA DI POMODORO 300 gr

BURRATA 250 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 30 gr

UOVA 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE E PEPE

FOGLIE DI BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA per lo

stampo -

PANE GRATTUGIATO

COME FARE LA TORTA DI RISO SALATA CON POMODORO E BURRATA

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; ungilo 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 cucchiaio 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.

Distribuisci sulla superficie della torta di riso altro pangrattato e olio extravergine di oliva. Inforna in forno caldo impostato a 180°C 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!





SE TI È PIACIUTA LA TORTA DI RISO SALATA, PROVA ANCHE QUESTE

Riso al forno
Riso al forno alla siciliana
Sformato di pasta con melanzane
Timballo di riso alla parmigiana
Tiella barese

RICETTE: