

PRIMI PIATTI

# Tortino di riso freddo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)



Estate, sole, caldo e [riso freddo](#)! A tal proposito, **siamo entusiasti** di condividere con te una **ricetta unica** e che sicuramente stuzzicherà la tua curiosità di amante della buona cucina. Oggi abbiamo cucinato un delizioso **tortino di riso freddo** con un tocco particolare: **gli spinaci che sono frullati a crudo**. Gli [spinaci](#) frullati a crudo, creano un legante che dona al piatto un tocco **fresco**, oltre a mantenere l'apporto di nutrienti che si perderebbero in cottura, i **pomodorini** aggiungono **colore** e la **scamorza**, che puoi anche non mettere se vuoi restare basso di calorie, regala **quella nota filante e golosa** che ogni tanto ci vuole.

Segui la **nostra ricetta facilitata dal passo passo fotografico**

per cucinare questo delizioso tortino di riso freddo!

Ecco **altre ricette** da portare in tavola quando sono **fredde** per godersi l'estate nel migliore dei modi:

[Insalata di riso classica](#)

[Insalata di riso vegana](#)

[Insalata di riso basmati](#)

[Pasta alla puttanesca fredda](#)

[Insalata di pollo](#)

## INGREDIENTI

RISO RIBE 240 gr

SPINACI 100 gr

POMODORINI CILIEGINO 10

SCAMORZA AFFUMICATA 100 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il tortino di riso freddo, in una pentola fai cuocere il riso per il tempo indicato nella confezione, scolalo e passalo sotto l'acqua corrente del rubinetto, in modo da fermare la cottura e raffreddarlo, infine versalo in una ciotola capiente e metti da parte.

Prendi circa 30 gr di spinaci già puliti e asciugati e tagliali a julienne, metti da parte.





**2** In un becher metti i restanti 70 gr di spinaci, il sale, il pepe e, infine, 2 cucchiari d'olio extravergine d'oliva.





**3** Frulla tutto con un frullatore ad immersione e versa gli spinaci frullati nella ciotola

contenente il riso messo da parte, amalgama e aggiungi al riso anche gli spinaci tagliati a julienne.





- 4 Taglia i pomodorini ciliegino in 4 parti, taglia anche la scamorza affumicata a cubetti e aggiungi al riso sia i pomodorini che i cubetti di scamorza.





- 5 Mescolate gli ingredienti con un cucchiaio di legno. Prendi dei pirottini di alluminio e riempi con il riso freddo, lascia riposare qualche minuto in frigo e capovolgi il pirottino su un piatto da portata, decora con qualche fogliolina di spinaci e pomodorini ciliegino al momento di servire.



