

PRIMI PIATTI

# Pastel de arroz torta di riso farcita argentina

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il pastel de arroz ovvero la torta di riso salata è un delizioso e saporitissimo piatto della tradizione argentina.

## INGREDIENTI

RISO lessato - 800 gr  
CARNE MACINATA DI MANZO 400 gr  
UOVA 2  
FORMAGGIO grattugiato - 2 cucchiai da tavola  
CIPOLLE 1  
SALE  
PEPE NERO  
NOCE MOSCATA grattata -  
POMODORI 1  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
PEPERONI VERDI 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
BRODO DI CARNE  
CUMINO  
PANGRATTATO

# PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla, pulite il peperone e tagliatelo a listarelle e ricavate dal pomodoro la polpa e tagliatela a pezzi.

In una padella capiente, fate scaldare l'olio e fatevi rosolare la cipolla, appena prima che prenda colore, unite alla padella le altre verdure; salate e pepate adeguatamente.



- 2 Fate appassire il peperone ed il pomodoro a fuoco medio mescolando di tanto in tanto, quindi aggiungete la carne tritata e fatela colorire.



3 Quando la carne avrà cambiato colore, bagnate con un po' di brodo e fate cuocere aromatizzando il tutto con un cucchiaino di semi di cumino ed il peperoncino.





- 4 Mentre la carne cuoce, amalgamate il riso, le uova sbattute, il formaggio e poca noce moscata grattugiata.



- 5 Ungete uno stampo da forno e cospargetelo di pangrattato.

Distribuite metà del composto di riso sul fondo dello stampo livellandolo in uno strato omogeneo.



- 6 Trasferite, quindi, tutto il composto di carne sopra lo strato di riso realizzando, anche in questo caso, uno strato uniforme.



- 7 Ricoprite, infine, il tutto con l'altra metà di composto di riso, realizzando l'ultimo strato del pastel che andrà livellato con la mano unta d'olio, quindi spolverate la superficie con il pangrattato.



**8** Infornate per 20-30 minuti a 180°C o fino a completa gratinatura della superficie.

Servite il pastel caldo o freddo.