

**ANTIPASTI E SNACK** 

## Tortino di riso e speck

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

4 fette di speck
2 manciate di riso
due fette di formaggio.

## PREPARAZIONE

1 Iniziare preparando il riso, facendolo bollire in acqua salata per 3/4 della sua cottura.

Preparare due fette di speck per ciascun tortino nell'apposito stampo.



2 Versarvi a cucchiaiate il riso e mettervi in mezzo la fetta di formaggio.



3 Chiudere con lo speck in eccesso ed infornare a 180°C per 20 minuti.

Servire ancora caldo.



4 Ed ecco l'interno.



Le dosi indicate sono per 2 tortini.

NOTE