

PRIMI PIATTI

Torta di riso con zucca

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

40 min

CALORIE

460 kcal

■ Ingredienti per 6 persone

Farina	250 g
Zucca	400 g
Cipolla bionda piccola	1
Riso arborio	200 g
Radicchio di Treviso	1 cespo
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Panna	10 cl
Uova	3
Olio d'oliva extra-vergine	7 cucchiaini
Noce moscata	1 pizzico
Cannella in polvere	1 pizzico
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Setacciate la farina sul piano di lavoro, disponetela a fontana e versate al centro un uovo, 3 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e 10 cl di acqua calda.
- 2 Mescolate gli ingredienti, lavorate la pasta per qualche minuto e fatela riposare, avvolta nella pellicola per alimenti, per 30 minuti.
- 3 Eliminate la scorza della zucca e grattugiate la polpa con una grattugia a fori grossi. Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e rosolatela in una padella con 4 cucchiaini di olio.
- 4 Dopo 2 minuti unite la zucca. Cuocete le verdure a fiamma media, coperte, per circa 5 minuti, salate, unite la cannella, un pizzico di noce moscata e il radicchio tagliato a striscioline.
- 5 Cuocete per altri 5 minuti e spegnete. Bollite il riso in acqua salata per 10 minuti, scolatelo, fate intiepidire e versatelo in una terrina.
- 6 Mescolateci le uova rimaste, le verdure cotte, il parmigiano, la panna e l'uovo. Dividete la pasta in due parti, di cui una un po' più grande.

- 7 Stendetela in due sfoglie sottili e rivestite con la più ampia uno stampo apribile del diametro di 20 cm, foderato con carta da forno. Versateci il ripieno, livellatelo e coprite con l'altra sfoglia.
- 8 Bucherellate la superficie con una forchetta, ripiegate all'interno i bordi di pasta e cuocete la torta nella parte bassa del forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti.