

PRIMI PIATTI

Torta di zucchine in crosta di riso

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Riso arborio	200 g
Formaggio groviera	150 g
Ricotta	250 g
Zucchine	300 g
Uova intere	2
Albumi d'uovo	2
Panna liquida	4 cucchiaini
Maggiorana tritata	
Burro	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Cuocete il riso in acqua bollente leggermente salata. Scolatelo e raffreddatelo sotto l'acqua corrente. Unite il groviera grattugiato e i 2 albumi.
- 2 Versate il riso in uno stampo rotondo a cerniera di medie dimensioni (le fette di torta non devono essere troppo alte) e rivestito con carta da forno ben imburrata.
- 3 Con un cucchiaino stendete i chicchi sul fondo e sulle pareti. Mettete lo stampo nel forno a 200 gradi per 10 minuti. Affettate a julienne le zucchine lavate e mondate.
- 4 Unite la ricotta, la panna, le uova battute e la maggiorana tritata. Salate e pepate. Sfornate lo stampo e versate nella crosta di riso il composto di ricotta e zucchine.
- 5 Rimettete in forno a 200 gradi per circa 30-40 minuti. Aprite lo stampo, eliminate delicatamente la carta da forno e servite la torta ben calda.