

PRIMI PIATTI

Tortino di carote

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

50 min

CALORIE

409 kcal

Ingredienti per 4 persone

Riso fine ribe	200 g
Latte	80 cl
Finocchi	3
Carote	2
Uova	4
Formaggio grana grattugiato	40 g
Prosciutto crudo	100 g
Semi di cumino	1 cucchiaino
Burro	40 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate e tritate grossolanamente 2 finocchi. Mondate, lavate e grattugiate le carote. Bollite il latte con un pizzico di sale e i semi di cumino.
- 2 Unite le verdure preparate e il riso, fate riprendere l'ebollizione poi abbassate la fiamma e, mescolando di sovente, cuocete fino a che il latte non sarà stato assorbito.
- 3 Aggiungete al riso 40 g di burro e insaporitelo con il grana e un po' di pepe. Lasciatelo intiepidire quindi unite le uova battute con il sale.
- 4 Foderate uno stampo rotondo con la carta da forno e rivestite il fondo e le pareti con le fettine di prosciutto.
- 5 Distribuite il riso all'interno e ricopritelo con il restante finocchio mondato, lavato e affettato finemente.
- 6 Completate il tortino con fiocchetti di burro, copritelo con alluminio da cucina e mettetelo in forno a 200 gradi per circa 20 minuti. Togliete l'alluminio e continuate la cottura per altri 10/15 minuti.



A cottura ultimata, lasciatelo intiepidire, sformatelo e servitelo subito.