

TORTA DI RISO E SPINACI IN CROSTA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- burro (50gr)
- provolone dolce (40gr)
- riso (100gr)
- noce moscata (0.50gr)
- brodo vegetale (100ml)
- pasta per pizza (500gr)
- pepe
- ricotta (150gr)
- Spinaci in Foglia Findus
- 1 cipollotto

Come si prepara

Tritare la cipolla.

Spumeggiare olio e burro, appassirvi la cipolla e aggiungere gli spinaci sminuzzati.

Unire il riso e cuocere per 5 minuti irrorando con un filo di brodo vegetale.

Far intiepidire e aggiungere il provolone, la ricotta, la noce moscata e il pepe.

Foderare con un disco di pasta di circa 18 cm di diametro una teglia, versarvi il riso con gli spinaci e i formaggi, condire con un filo di olio.

Spennellare l'altro disco di pasta con olio di oliva, bucherellarlo con i rebbi di una forchetta e coprire il riso.

Cuocere in forno pre riscaldato a 180 gradi per 20 minuti.

sfnare, sformare e mettere capovolta di nuovo in forno per altri 10 minuti.

servire tiepida.

Difficoltà: 3



Tabella nutrizionale

Valore energetico	217 kcal 909 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, pasqua, pasquetta, piatti unici, mediterranea, focacce e torte

