

## TORTA SALATA DI RISO DI CLAUDIA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- 3 uova
- 1 cipolla
- burro (150gr)
- riso (500gr)
- Spinaci in foglia Findus (300gr)
- brodo vegetale (200ml)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (200gr)
- pepe

### Come si prepara

Tritate finemente la cipolla, doratela in metà burro, aggiungete poi il riso e cuocetelo lentamente al dente aggiungendo il brodo.

Nel frattempo tritate gli spinaci e rosolateli al burro.

Quando il risotto è pronto aggiungetevi spinaci, 100 g di parmigiano, il sale, il pepe e le uova.

Mescolare bene e versare l'impasto ottenuto in una teglia imburrata, ricoprite con il formaggio rimasto e con qualche fiocchetto di burro.

Mettere in forno caldo a 180 gradi per 15 minuti.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tags

pane e pizza, piatti unici, Rustico, Torta salata, torta rustica, spinaci, torta salata di riso



