



Torta di riso alla milanese - [Visualizza sul sito](#)  
di fl80

primi piatti - prosciutto - risotto

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr di riso
- 200 gr di mozzarella
- 100 gr di prosciutto cotto
- 1 litro e 1/4 di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bustina di zafferano
- 1 cipolla piccola
- pangrattato q.b.
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- 50 gr di burro

Dagli ingredienti sembra una ricetta lunga, ma è facilissima. Praticamente si fa il risotto alla milanese (giallo), facendo rosolare la cipolla nel burro, poi mettendo il riso, e farlo "rosolare" nel vino bianco. Evaporato il vino, mettere lo zafferano (anche se si può metterlo pure dopo) e cuocere normalmente il riso versando il brodo e rimestando fino a cottura.

Una volta cotto il risotto, ungere uno stampo da forno, io uso quello di vetro con le pareti lisce, cospargerlo di pangrattato e versare metà del risotto preparato. Metterci sopra il prosciutto (io uso quello a dadini) e la mozzarella tagliata a fette (io metto la sfoglia di mozzarella Santa Lucia). Coprire poi con il resto del risotto rimasto. Schiacciare il tutto con una forchetta, metterci il pangrattato sopra e infornare per 15 minuti a 220°C.

Assomiglia un po' agli arancini di riso quando lo mangi, anche se non è cotto nell'olio.