



Torta salata di riso - [Visualizza sul sito](#)  
di piera

torta salata - riso - parmigiano  
farina  
olio extra vergine d'oliva  
2 bicchieri di riso  
q.b. di sale  
pepe  
4 uova  
parmigiano grattugiato  
1 cipolla  
acqua

Lessare il riso e farlo raffreddare. Sbattere tre uova, unirvi il parmigiano grattugiato e mescolare il tutto con il riso ed un pizzico di sale e di pepe. In un pochino d'olio far dorare la cipolla tritata ed unire al riso. A questo punto accendere il forno a 225°. Impastare la farina con olio e l'acqua e stendere una sfoglia sottile in una teglia unta, facendo in modo che la sfoglia avanzi dal bordo. Punzecchiare la sfoglia ed adagiarvi il miscuglio di riso formando uno strato di circa 3 cm circa. Rimboccare la sfoglia sul ripieno formando come delle "onde". Sbattere il quarto uovo con un pochino di olio e stenderlo sul riso. Far cuocere per 1/2 ora circa.

eCucinando.it