

ANTIPASTI

# Torta di riso salata

Difficoltà 

Tempo richiesto  1 ora e 30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso per timballi**

300 g

**Taleggio DOP Vero Cademartori**

200 g

**Uova**

2

**Latte**

500 ml

**Acqua**

300 ml

**Burro**

20 g

**Pecorino fresco Cademartori**

2 cucchiaini grattugiato

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

**Noce moscata**

Q.b.

## Descrizione

Per preparare la torta di riso salata sciacquate bene il riso sotto l'acqua corrente. Fate bollire l'acqua e il latte insieme con un pizzico di sale e quando arrivano a ebollizione versatevi il riso e fatelo cuocere per circa 15 minuti, mescolandolo di tanto in tanto.

Quando il riso avrà assorbito tutto il liquido trasferitelo in una ciotola, regolate di sale, pepate e aggiungete un po' di noce moscata. Tagliate il Taleggio DOP Vero Cademartori a cubetti e aggiungetelo al riso assieme alle uova. Mescolate bene tutti gli ingredienti per amalgamarli alla perfezione. Foderate uno stampo con cerniera con della carta forno e versavi all'interno il riso. Livellate bene la superficie e cospargetela con qualche fiocchetto di burro e il Pecorino fresco Cademartori grattugiato.

Fate cuocere, in forno preriscaldato, a 180 gradi per 50 minuti.

Fate raffreddare prima di servirla per far rassodare bene la torta di riso salata.