

TORTINI DI RISO AFFUMICATI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso semifino,
- 30 cl di besciamella,
- 100 g di trota affumicata,
- 4 fettine di tonno affumicato,
- 1 finocchio,
- 1 uovo,
- 20 g di finocchietto,
- 1 macinata di pepe nero,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Lessate il riso per 10 minuti, scolatelo e raffreddatelo sotto l'acqua corrente.

Tritate finemente la trota affumicata e mettetela in una ciotola con il riso, la besciamella, l'uovo, il finocchietto tritato, il sale e una macinata di pepe nero.

Mescolate.

Rivestite con carta da forno 4 stampini lisci da 12 centimetri, versateci il riso e livellatelo.

Cuocete i tortini nel forno già caldo a 200 gradi per circa 15 minuti.

Pulite il finocchio e riducetelo a dadini.

Conditelo con un cucchiaio di olio e sale e tenetelo da parte.

Sformate i tortini di riso in piattini singoli, disponete al centro di ognuno la dadolata di finocchio, contornate con il tonno affumicato e servite.