

TORTINO DI RISO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 100 cl di brodo,
- 30 g di burro,
- 3 uova,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Bollire per 3 minuti il riso in 150 cl di acqua leggermente salata.

Scolare, versare nel brodo in ebollizione e cuocere per 10 minuti.

Quando è tiepido aggiungere le uova già sbattute, il parmigiano, il pepe e un po' di noce moscata.

Mescolare e sistemare in uno stampo imburrato.

Cuocere in forno a calore moderato per circa 3/4 d'ora.