

TORTA DI ZUCCHINE IN CROSTA DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso arborio,
- 150 g di formaggio groviera,
- 250 g di ricotta,
- 300 g di zucchine,
- 2 uova intere,
- 2 albumi d'uovo,
- 4 cucchiaini di panna liquida,
- maggiorana tritata,
- burro,
- sale,
- pepe.

Cuocete il riso in acqua bollente leggermente salata.

Scolatelo e raffreddatelo sotto l'acqua corrente.

Unite il groviera grattugiato e i 2 albumi.

Versate il riso in uno stampo rotondo a cerniera di medie dimensioni (le fette di torta non devono essere troppo alte) e rivestito con carta da forno ben imburata.

Con un cucchiaino stendete i chicchi sul fondo e sulle pareti.

Mettete lo stampo nel forno a 200° per 10 minuti.

Affettate a julienne le zucchine lavate e mondate.

Unite la ricotta, la panna, le uova battute e la maggiorana tritata.

Salate e pepate.

Sfornate lo stampo e versate nella crosta di riso il composto di ricotta e zucchine.

Rimettete in forno a 200° per circa 30-40 minuti.

Aprite lo stampo, eliminate delicatamente la carta da forno e servite la torta ben calda.