

TORTINO DI RICOTTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 180 g di miglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 400 g di ricotta fresca
- alcune foglie basilico
- formaggio parmigiano (facoltativo)

Lavate il miglio con attenzione: sciacquatelo alcune volte in acqua fredda, sino a quando non affiorino più impurità e l'acqua sia limpida; lasciatelo scolare per benino, versatelo in una pentola e tostatelo per qualche minuto con un poco d'olio, tenendolo mescolato su una fiamma piuttosto allegra.

Aggiungeteci una quantità d'acqua calda pari a circa il doppio del suo volume, portate a ebollizione, salate, coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per una ventina di minuti, sino a quando l'acqua sia del tutto assorbita e il miglio cotto e morbido.

A cottura ultimata spegnete la fiamma e versate nella pentola la ricotta e il basilico sminuzzato, mescolate con cura, coprite nuovamente con il coperchio e lasciate riposare per circa un quarto d'ora.

Oliate una teglia da forno, versateci il composto e passatelo infine in forno a fuoco medio per una ventina di minuti. Se preferite, prima di infornare spolverate di parmigiano grattugiato e bagnate con un filo d'olio.