

TORTA DI RISO SALATA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova,
- 150 g di riso,
- 1/2 l di latte,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe nero,
- abbondante noce moscata,
- poco prezzemolo tritato,
- burro (per la tortiera).

Cuocere il riso al dente in acqua salata; intanto sbattere le uova con tutti gli altri ingredienti.

Quando il riso è cotto, scolarlo, mescolarlo rapidamente al composto d'uova, versare in una tortiera imburrata e passare in forno a 150°C finché non è cotta.

A seconda dello spessore, ci possono volere da 45 minuti a 1 ora; è meglio scegliere la tortiera in modo che la torta non venga più spessa di due-tre centimetri.

Una variante consiste nel sostituire un pizzico di origano al prezzemolo.