



**Torta verde di riso**

<b>Ingredienti x 4 persone</b>	<b>Procedimento</b>
<p>Riso Roma gr. 200            Erbe (costine) gr.300            Cipolle gr.100            Porri gr.100            Burro gr.70            Grana Padano gr.50            Bra duro gr.50            Pancetta stesa magra gr.50            Prezzemolo gr.5            Aglio n.1 spicchio            Alloro, salvia e basilico q.b.            Uova n.2            Pangrattato q.b.            Sale e pepe q.b.</p>	<p>Fate bollire due litri di acqua salata e tuffatevi il riso, cuocetelo molto al dente, scolatelo, conservando l'acqua di cottura ed allargatelo su un canovaccio. Nello stesso tempo lessate le erbe con l'acqua conservata; versatele poi in un colapasta, lasciatele intiepidire, strizzatele e tritatele. Mettete in una ciotola unendo anche il riso. Affettate a velo le cipolle ed i porri rosolandoli in gr.30 di burro ed una cucchiata di olio; aggiungete la pancetta tagliata a listarelle sottili, un rametto di salvia ed una foglia di alloro. Quando tutto sarà colorito ed appassito togliete l'alloro e la salvia, e passate a frullatore; aggiungete il ricavato al composto di riso ed erbe. Tritate finemente il prezzemolo, uno spicchio d'aglio e 4 foglie di basilico, incorporate anche questi ingredienti al riso; unite le uova intere, il Grana ed il Bra grattugiati, sale e pepe. Imburrate una tortiera del diametro di cm.25 e spolverizzatela di pan grattato; versatevi il composto, livellatelo in superficie e cospargetelo con un cucchiaino di pangrattato mescolato al Grana. Aggiungete il restante burro a fiocchetti, quindi passate in forno già caldo (200°) per circa 20 minuti. Togliete dal forno, lasciate intiepidire e servite.</p>