



**Torta di riso e cipolle
rosse di Tropea**

Ingredienti x 4 persone	Procedimento
<p>Riso Arborio gr.250 Cipolle rosse di Tropea Kg.1 Ricotta gr.250 Pasta sfoglia gr.200 Grana Padano gr.150 Burro gr.160 Uova n.2 Olio extra vergine d'oliva gr.20 Latte cl.30 Sale e pepe q.b.</p>	<p>Tagliate le cipolle a fette sottili e sbollentatele in acqua salata; scolatele e passatele in un tegame con del burro; a cottura ultimata unite il riso precedentemente cotto in acqua salata. Levate dal fuoco e fate raffreddare. Aggiungete le uova, la ricotta, il Grana Padano, il latte ed amalgamate il tutto; aggiustate di sale e pepe. Ungete una teglia da forno con l'olio, stendete la sfoglia e rivestite la teglia, lasciando almeno 2 centimetri di pasta in eccesso lungo tutto il perimetro. Mettete l'impasto del riso e ricopritelo con altro strato di pasta, cuocete in forno a 175° per 50 minuti. Servite calda e decorate a piacere.</p>