

Torta di riso con la zucca



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 35

Dosi per 4 persone

Riduci a dadini la zucca lasciandone da parte 2 cucchiaini. Falla cuocere con i cipollotti puliti e fatti a rondelle e il riso per 15. Scalda il forno a 200° C, intanto trita le bietoline con la maggiorana. Scola il riso e mescolalo con le bietoline, le uova, il grana, un pizzico di noce moscata, un pizzico di sale e pepe. Versa il composto in una teglia rotonda foderata con carta da forno e cuoci in forno per 20.

Sforma la torta su un piatto da portata, disponi al centro la zucca rimasta rosolata nell'olio e decora con foglioline di maggiorana. Servi a fette.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la torta:**
- 320 g di riso

- 300 g di zucca pulita
- 2 cipollotti
- 100 g di bietoline cotte e strizzate
- maggiorana
- 2 uova
- 40 g di grana grattato
- noce moscata
- 2 cucchiaini di olio EV
- sale e pepe