

Pasticcio di Porri in Crosta di Riso

Categoria : Primo

Pubblicato da [D.N.](#) in 19/1/2011

CROSTATA DI RISO E PORRI - 200 gr di riso originario - 2 uova - 150 gr di Emmental grattugiato - 50 gr di burro - 2 grossi porri - 100 gr di spek a dadini - 250 gr di ricotta - 50 gr di parmigiano grattugiato - sale e pepe



Cuocere molto al dente il riso, scolarlo e passarlo sotto un getto d'acqua fredda.

Una volta sgoccolato unire l'emmental grattugiato ed i due albumi montati a neve.

Rivestire uno stampo a cerniera da 22 cm. di diametro con carta da forno inumidita e strizzata, spennellare di burro fuso, foderare con il composto come per una crostata "in bianco", aiutandosi con il dorso di un cucchiaio e infornare in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti.

Mentre lo stampo è in forno affettare sottilmente i porri (solo la parte chiara) e farli rosolare in padella con il burro, lo spek, il sale e il pepe per circa 5 minuti a fiamma bassa.

Fare intiepidire ed aggiungere la ricotta ben sbattuta con i due tuorli, il parmigiano grattugiato sale e pepe.



Togliere il tegame con il riso dal forno, versare il composto di porri e riprendere la cottura a 180° per circa 12 ora, terminando con un colpo di grill.

Si possono fare varianti sostituendo, ad esempio, i porri con radicchio trevigiano o carciofi o funghi o con asparagi e prosciutto cotto.