

Crostata di riso con mortadella e stracchino

Ingredienti

300 grammi di riso
1 uovo
100 ml di latte
30 grammi di burro
50 grammi di parmigiano
100 grammi di stracchino
2 fette di mortadella
Sale



Procedimento

In una pentola mettere l'acqua, aggiungere il latte ed il riso, salare e fare cuocere fino a cottura desiderata, il mio consiglio è comunque di lasciarlo al dente.

Scolare il riso metterlo in una terrina ed unire il burro, l'uovo ed il parmigiano, mescolare bene per farlo insaporire.

Imburrare ed infarinare uno stampo per crostate del diametro di 20 centimetri, versare il riso e compattarlo bene con il cucchiaio.

Metterlo in forno statico, preriscaldato a 180° per circa 20 minuti, o comunque fino a doratura, ricordarsi sempre di regolarsi con i propri forni per tempi e temperature.

Quando la base sarà ben dorata unire in superficie lo stracchino e la mortadella a pezzetti, e lasciarla in forno per pochi minuti, giusto il tempo di far ammorbidire lo stracchino.

La **Crostata di riso con mortadella e stracchino** è pronta per essere gustata, un ottimo e sostanzioso piatto unico