

Torta di riso con melanzane alla pizzaiola

Ingredienti

per una tortiera del **diametro di 22 centimetri**

200 grammi di riso (consiglio Arborio per questa ricetta)

200 grammi di passata di pomodoro

1 cipolla piccola

100 grammi di parmigiano

1 melanzana

200 grammi di mozzarella

100 grammi di pangrattato

olio extra vergine di oliva

sale

origano



Procedimento

In una casseruola preparare il sugo di pomodoro; mettere un filo d'olio con la cipolla tagliata a pezzetti e quando sarà dorata unire la passata, un pizzico di sale e l'origano, far insaporire il sugo per una decina di minuti, prelevare circa la metà del sugo e tenerlo da parte in una ciotola. Versare nel restante sugo che è rimasto nella pentola il riso ed aggiungere l'acqua fino a coprirlo, cuocere il riso mescolando sempre e se occorre aggiustare di sale.

Una volta che il riso sarà cotto aggiungere metà del parmigiano e metà del pangrattato, mescolare e farlo raffreddare.

Nel frattempo fare a fette la melanzana e grigliarla, se volete potete anche cuocere le fette in forno statico a 180° per circa 10/12 minuti.

Oliare e cospargere la tortiera con del pangrattato e versare sul fondo metà del riso, compattarlo con un cucchiaio e mettere sul riso le fette di mozzarella, poi le melanzane, mettere sulle melanzane la passata che prima avevamo messo da parte, ancora mozzarella, e coprire con il restante riso.



Aggiungere in superficie il parmigiano rimasto, e cuocere la torta di riso in forno preriscaldato, in modalità statica a 180° per circa 25 minuti.

La **TORTA DI RISO con melanzane alla pizzaiola** è golosissima e filante, a tavola sarà un successo.

