



TORTINO DI RISO AI 4 FORMAGGI

Ingredienti

280 g di riso Carnaroli,	100 g di provola dolce,
120 g di gorgonzola,	100 g di fontina,
30 g di burro,	2 uova intere,
30 g di pane grattugiato,	60 g di Grana Padano,
sale e pepe q.b. .	
Per la salsa	
250 g di piselli teneri,	panna liquida q.b.,
olio extra vergine di oliva q.b.	Sale q.b. .

Preparazione

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 10 minuti, scolatelo e raffreddatelo rapidamente. Tagliate a cubetti il gorgonzola, la provola e la fontina. Passate il burro morbido sul fondo e sul bordo di 4 stampini di alluminio e cospargete bene con il pane grattugiato. Unite al riso i formaggi tagliati, il grana grattugiato, le uova e aggiustate di sale e pepe. Riempite gli stampini con il riso preparato e lasciateli cuocere in forno a 180° C per 15 minuti circa. Cuocete in abbondante acqua salata i piselli, a cottura ultimata fateli emulsionare in un frullatore con poca panna, l'olio e poco sale. Servite i tortini caldi adagiati sulla crema di piselli.