



Azienda Agricola Pacifico Crespi
Via Giuseppe Fungo 90
28060 Nibbia (NO) Italia
Tel: +39 0321 57216
Fax: +39 0321 57216
e-mail: info@crespiriso.com
made in Italy

RICETTA con Riso Superfino Carnaroli
TORTA DI NONNA LIA

INGREDIENTI: (per 4 persone)

- 300 g di riso superfino Carnaroli
- 200 g di patate
- 280 g di carote grattugiate
- 180 g di panna fresca
- 150 g di Parmigiano Reggiano
- 90-100 g di burro
- pane grattugiato
- 2 foglie d'alloro
- sale, e peperoncino quanto basta

TEMPI DI COTTURA:

25 minuti

PROCEDIMENTO:

Cuocere le patate con la pelle in acqua salata e bollente, una volta cotte eliminate l'acqua dalla pentola e schiacciatele asportando le bucce. Aggiungete alla polpa di patate le carote grattugiate, le foglie di alloro finemente triturate 60g circa di Parmigiano Reggiano, sale, pepe e peperoncino a piacimento e mescolate con la panna per formare un impasto uniforme in tutte le sue parti. Bollite a parte il riso in acqua salata per 18 minuti, scolatelo e incorporatelo nell'impasto di prima. Imburrate un tegame da forno, distribuite il pangrattato e il Parmigiano Reggiano che resta. Inserite l'impasto prima preparato nel tegame da forno e infornate il tutto per 20-22minuti a 180°/190°. Servite il tutto ben caldo.