

Crostata di riso con ratatuaia e burrata



Oggi vi proponiamo la crostata di riso con ratatuaia e burrata, che è un'idea originale per un aperitivo o apericena con gli amici. Un'ottima alternativa alle classiche torte salate con base di pasta sfoglia o brisé, perché è fatta con una base di riso e olive e il risultato è una torta ricca di sapori e molto colorata!

Ingredienti

Per la base:

230 g di riso Roma

70 g di parmigiano grattugiato (oppure 40 g di parmigiano gratt. e 30 g di pecorino gratt.)

12 olive verdi

3 uova

sale

pepe macinato al momento

Per l'interno:

1 melanzana viola

2 zucchine

1 cipollotto

1 peperone rosso

200 g di burrata

olio evo

sale

pepe macinato al momento

Preparazione

Cominciamo con la preparazione della base. Lessate il riso in un tegame di acqua, scolatelo al dente e passatelo sotto il getto dell'acqua fredda per interromperne la cottura e raffreddarlo. Trasferite il riso in una terrina, aggiungetevi le uova, il parmigiano (ed eventualmente il pecorino), una presa di sale e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliate le olive a rondelle e unitele al composto di riso. Mettete un foglio di carta da forno sul bordo di una teglia a cerniera di diametro 24 cm e ungete i bordi della teglia e la carta sul fondo con dell'olio. Stendete uno strato di composto di riso sul fondo e sulle pareti della teglia, compattandolo bene con le mani. Mettete della carta da forno sul composto e cospargetevi dei fagioli secchi in modo che il composto non gonfi durante la cottura. Infornate quindi in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti. Dopodiché eliminate i fagioli e la carta e proseguite la cottura in forno per altri 10-15 minuti.

Dovete ottenere una base leggermente dorata.



Mentre la base di riso cuoce in forno, lavate e tagliate a dadini la melanzana (io l'ho privata della buccia, prima di tagliarla, per renderla più

digeribile). In una padella mettete un filo d'olio evo e mettete a cuocere i tocchetti di melanzana. Raggiunta la cottura (i tocchetti di melanzana devono risultare piuttosto morbidi), mettete le melanzane da parte e proseguite con la cottura, nella stessa padella, delle zucchine, anch'esse tagliate a tocchetti o a semilune un po' spesse, insieme con un cipollotto. Se necessario aggiungere un altro po' d'olio. Raggiunta la cottura, mettete da parte anche le zucchine e, sempre nella stessa padella, cuocete il peperone rosso, tagliato a tocchetti. Una volta cotte tutte le verdure separatamente, riunite tutto in padella, salate e pepate e saltate il tutto per 2-3 minuti.



Quando la base di riso è pronta, lasciatela raffreddare fino a raggiungere la temperatura ambiente. Solo quando si sarà raffreddata potete sformarla togliendola dallo stampo. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente anche la ratatouille e disponetela all'interno della base di riso.

Appena prima di servirla, aggiungete la burrata a pezzetti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)