
TORTA SALATA DI VERDURE E RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di pasta sfoglia per torte salate,
- 40 g di riso,
- 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva,
- 2 zucchine,
- 2 uova,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 1 cipolla,
- burro,
- basilico,
- sale.

Fate lessare al dente il riso e scolatelo.

Pulite le zucchine e la cipolla ed affettate finemente.

Unite le verdure al riso, aggiungete il parmigiano grattugiato, poco burro fuso, qualche foglia di basilico ed il sale.

Legate il tutto con le uova.

Rivestite, con un disco di pasta sfoglia, una teglia imburrata ed infarinata, versate il ripieno e coprite con l'altro disco di pasta sfoglia usando la pasta in eccesso per ricavare delle decorazioni.

Passate in forno caldo (180°C) per circa un'ora.

Servite la torta tiepida o fredda.