

Torta di riso di Savio

Per la sfoglia

200 g di farina 00
100 ml di acqua tiepida
20 ml di olio EVO
1 pizzico sale

Per il ripieno

300 g di riso
8 cucchiai (250 g) di salsa di pomodoro già pronta
3 uova
20 gr di funghi secchi
8 cucchiari di parmigiano grattugiato
2 cucchiari d'olio EVO
Sale
Pepe

Bollite il riso in acqua salata e scolatelo a metà cottura.
Mettete a mollo i funghi secchi in acqua tiepida per 10 minuti.

Preparate la pasta sfoglia impastando a lungo farina, acqua, olio e un pizzico di sale (potete utilizzare anche la planetaria) fino ad ottenere un impasto molto morbido e liscio. Dividete l'impasto in due palline e fatelo riposare per almeno 20 minuti coperto da pellicola trasparente. Nel frattempo preriscaldate il forno a 180 C. e preparate il ripieno.

Scolate e strizzate i funghi secchi, tritateli finemente e fateli rosolare a fuoco dolce per 3 minuti in due cucchiari di olio EVO.

In una ciotola capiente unite, il riso, il pomodoro, le uova, i funghi secchi e il parmigiano. Aggiungete un'abbondante macinata di pepe fresco e regolate di sale.

Ungete abbondantemente una teglia di circa 25 cm di diametro.

Stendete le palline di pasta in 2 sfoglie con l'aiuto del mattarello e delle le mani.

Foderate la teglia con una prima sfoglia spessa un paio di millimetri, versatevi dentro il ripieno, livellate bene e coprire con una sfoglia più sottile. Sigillate i bordi e irrorate d'olio la superficie.

Cuocete in forno per 35 minuti o fino a quando la crosta risulterà croccante. Servite fredda, anche il giorno dopo.