

Tortini di riso a pois con Cubetti di Prosciutto Cotto Citterio



Dettagli dell'inserzione

Tipo pacchetto inserzione:	Premium
Titolo identificativo dell'inserzione:	Tortini di riso a pois con Cubetti di Prosciutto Cotto Citterio
Short description:	I tortini di riso sono un aperitivo facile da realizzare ma chic da servire
Descrizione Principale:	<p>I tortini di riso vengono realizzati con mozzarella filante, piselli e i cubetti di prosciutto cotto Citterio: quest'ultimi donano quel gusto delicato all' antipasto, in quanto contengono solo il 2,8% di grassi e vengono prodotti solo da prosciutti selezionati.</p>
Indirizzo Email di contatto:	info@paginehoreca.it
WhatsApp:	+39 351 964 2757
URL della pagina su cui si trova l'annuncio del produttore su PagineHoreca.it:	https://paginehoreca.it/aziende/alimentari-aziende/giuseppe-citterio-salumificio-spa-13895.html
Difficoltà:	Semplice
Tempo medio di preparazione:	50 minuti
Tempi di cottura:	30 minuti

Temperatura di cottura: 180°
Numero di porzioni: 4
Pubblicato: 07.04.2023

Ingredienti:

- 200 gr di riso,
- 100 gr di mozzarella a dadini,
- 90 gr di cubetti prosciutto cotto Citterio,
- 1/2 bicchiere di latte freddo,
- 100g di piselli,
- noce moscata q.b.,
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- 2 uova, burro q.b.,
- sale

Indicazioni per la preparazione:

Preriscaldare il forno a 180°. Sbollentare i piselli seguendo le istruzioni sulla confezione. Scolarli bene e farli raffreddare. Mettere in una terrina il riso lessato al dente e ben scolato. Spolverizzare con noce moscata grattugiata e unire il latte freddo. Sbattere le uova con il parmigiano e una presa di sale e unirle al riso. Aggiungere anche i cubetti di prosciutto cotto e i pisellini e mescolare bene. Imburrare le cavità di uno stampo per muffin e versare in ciascuna metà del composto. Livellarlo bene con una forchetta e sistemare la mozzarella a dadini. Completare versando il rimanente composto a base di riso. Mettere qualche fiocco di burro in superficie, infornare e fare cuocere per 30 minuti o fino a che la superficie del tortino non sarà dorata. Sfornare e servire i tortini caldi.

