

Tortini di riso e verdure

I **tortini di riso e verdure** sono piccoli tortini di riso, verdure sott'olio, sott'aceto e maionese. Sono una via di mezzo fra l'insalata russa e un'insalata di riso e si servono solitamente al cenone della Vigilia di Natale come antipasto o come contorno al pesce. La mia mamma, napoletana, li preparava sempre, ma in genere eravamo così tanti che faceva un'unica torta.

I **tortini di riso** e verdure si servono al piatto. Non sono così compatti da essere mangiati con le mani, ma devono essere serviti con una paletta e depositati sui piatti delicatamente. Facendo un'unica torta ogni commensale potrà invece prelevarne a piacimento con un cucchiaino.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **240Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di riso tipo vialone nano
- Olio extravergine di oliva
- 100 g di funghetti sott'olio
- 80 g di cipolline sott'aceto
- 50 g di carote alla julienne sott'aceto
- 50 g di peperoni sott'olio
- 100 g di carciofini sott'olio
- 50 g di olive nere sott'olio
- 200 g di Maionese

PREPARAZIONE

- Lessare il riso in acqua bollente salata tenendolo piuttosto al dente. Scolarlo e riporlo in una pirofila piuttosto larga. Condirlo con un filo d'olio e mescolare fino a farlo intiepidire.
- Scolare i funghetti e tagliarli in quattro spicchi.
 - Scolare le cipolline e le carote e sciacquarle bene sotto l'acqua per farli perdere un po' di acidità data dal liquido di conservazione.
 - Scolare i peperoni e tagliarli a piccoli filettini.
 - Scolare i carciofini, accorciare un po' le foglie in modo che siano piccoli e compatti e tagliarli a spicchietti.
 - Snocciolare le olive e affettarle in pezzetti piccolini.
 - Unire al riso tutti gli ingredienti e mescolare accuratamente.
 - Aggiungere la maionese e mescolare. Deve distribuirsi in modo omogeneo.
 - Compattare il composto, coprire con pellicola trasparente e metterlo nel frigo per mezz'ora.
 - Preparare un tagliere e una formina per biscotto a forma di stella.
 - Compattare il riso all'interno della formina fino a riempirla bene, quindi sformare i tortini. Per estrarli più facilmente può essere utile ungere la formina con un filo d'olio.
 - Disporre tutti i tortini in un piatto, molto delicatamente per non romperli, aiutandosi con una paletta.
 - Lasciarli in frigo a compattare fino al momento di servirli.

STAGIONE

Dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I tortini contengono solo verdure perché sono pensati per una cena di vigilia, dove si mangia il pesce. Per servirli a Natale o a Capodanno, possono essere arricchiti con striscioline di prosciutto cotto e formaggio.

