

# Tortini di riso al salto, tonno, mozzarella e pomodoro

Impegno: medio

Persone: 4

Tempo: 1 ora e 30 minuti

## Ingredienti:

900 g brodo vegetale

300 g riso Vialone nano

300 g 1 pomodoro cuore di bue

180 g mozzarella fiordilatte

130 g ventresca di tonno sott'olio sgocciolata

40 g 1 scalogno

2 bustine di zafferano in polvere

basilico - burro

olio extravergine di oliva

sale

## Procedimento:

Fate appassire in 2 cucchiaini di olio lo scalogno tritato, senza fargli prendere colore.

Tostatevi il riso e, quando sarà ben caldo, unite lo zafferano, mescolate, poi bagnate con il brodo, aggiungendolo poco alla volta e portando il risotto a cottura in circa 18'.

Regolatelo di sale. Allargatelo infine su un vassoio e lasciatelo raffreddare.

Sgranate il riso ormai freddo tra le dita; ungete un padellino antiaderente (ø 12 cm) con un filo di olio, scaldatelo bene, riempitelo di riso (circa 2 cucchiainate), schiacciandolo e livellandolo con il dorso di un cucchiaino bagnato nell'acqua (così non si appiccica).

Rosolate il riso finché non sarà compatto; dopo circa 3', quando i bordi cominciano ad abbrustolire, girate il tortino.

Aggiungete qualche fiocchetto di burro sui bordi e cuocetelo ancora per 1-2'.

Preparate così altri 7 tortini, poi lasciateli raffreddare.

Sbriciolate la ventresca e conditela con qualche foglia di basilico spezzettata, 2 cucchiaini di olio e, a piacere, qualche goccia di Tabasco.

Tagliate il pomodoro e la mozzarella in fette sottili.

Disponete su 4 tortini, nell'ordine, fettine di pomodoro, un po' di ventresca, mozzarella, altro pomodoro e infine chiudeteli a sandwich con gli altri 4 tortini.

Guarnite la superficie con altro pomodoro, tonno e mozzarella e servite completando a piacere con insalatine fresche di stagione.

Lo chef dice che, se volete semplificare il lavoro di preparazione dei tortini di riso, utilizzate 8 stampi da tartelletta ben imburattati e infornateli a 200 °C per 3-5'.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante.