Riso in pasta pyllo

Pubblicato: 24-04-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- del risotto a piacere (anche avvanzato)
- 1 uovo
- formaggio filante

Perla pasta pyllo:

- 125 gr. farina 00
- 2 cucchiai di olio di girasole
- 4/5 cucchiai di acqua tiepida
- un pizzico di sale

Preparazione:

Impastare la farina con l'olio, l'acqua e il sale.

Far riposare per 30 minuti sotto una scodella tiepida capovolta.

Stendere la pasta prima con il mattarello e poi con le nocche delle dita finchè sarà sottile come la carta.

Foderare con 2 dischi di pasta degli stampi da forno.

Prendere il riso aggiungere l'uovo e metterlo a cucchiaiate negli stampi foderati con la pasta.

Mettere nel centro un pezzo di formaggio e passare in forno a 180° per almeno 20 minuti