Mattonella di riso

Pubblicato: 06-03-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- riso
- 1 piccola cipolla
- 1 carota
- 1zucchina
- 1 costa di sedano
- 1 manciata di piselli
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 50 gr. di gorgonzola
- 1 fetta di prosciutto cotto tagliato a dadini
- grana
- sale
- pepe
- 1 rotolo di pastasfoglia rettangolare

Preparazione:

Preparare il risotto con le verdure tagliate a cubetti, poco prima di togliere dal fuoco aggiungere il corgonzola, il prosciutto e il formaggio grana grattugiato e far raffreddare.

Dalla pasta sfoglia ricavate 4 piccoli rettangoli, in ogni rettangolo mettere una fetta di formaggio Edam, coprire con uno strato di riso, una fetta di Edam e ricoprire con il rimanente riso.

Sollevare i bordi della pasta sfoglia e fermare gli angoli in modo di formare una scatola.

Mettere in forno a 200 g° per 20/25 minuti e servire subito.