

Tortino di Riso Vegano con Erbette



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 200 di riso superfino per risotti come l'arborio o il carnaroli
- / 1 litro di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA
- / g 300 di biette-erbette surgelate
- / g 125 di TOFU VALSOIA (1 confezione)
- / g 20 di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiai)
- / un pizzico di noce moscata
- / sale e pepe

Procedimento

1. Mettete le erbette in un pentolino con poca acqua leggermente salata e fatele lessare; quindi scolatele, strizzatele un poco e tritatele
2. In una padella antiaderente mettete le erbette con l'olio OLIO DI SOIA VALSOIA e fatele insaporire per qualche minuto.
3. A parte, cuocete il riso nel SOYADRINK CLASSICO VALSOIA, scolatelo e unitelo alle erbette; sminuzzate il TOFU VALSOIA e aggiungetelo al riso con un pizzico di noce moscata. Regolate di sale e pepe e mescolate bene.
4. Mettete il composto in una pirofila rivestita con carta da forno, livellate bene e infornate a 180-200 °C fino a quando il tortino sarà dorato.