

## «Crostata di riso»

Il past da ris, che Lucia Pitaro da Sent – oriunda da la Calabria – ha inventà sez per far pli simpel il cuschinar a las figlias.

### E uschè èsi da far:

Coier il ris en l'aua cun sal. Suentar rasar ora la mesadad dil ris en ina furma.

Lura dar sisura la Fontina, ils bulieus, il paintg ed il Parmesan.

Suentar rasar ora il rest dil ris sisura.

Per finir metter il paun grattà e cundir cun sal e coier en il furn per ca. 15 min.

**Tip:** Servir cun salata da tomatas o verda.



Foto: pixabay

### Ingrediencias

- 400 g ris (Arborio, Vialone)
- 50 g bulieus-tschepps setgs
- 200 g Fontina
- 60 g paintg
- 2 tschaduns Parmesan
- 1 tschadun paun grattà
- sal