

## Torta salata riciclo riso



### Ingredienti:

300 g riso bollito avanzato

150 g ricotta

1 cucchiaio pesto

3 uova

100 g prosciutto cotto

150 g scamorza affumicata

sale

Mescolate il riso avanzato con la ricotta e poi unite le uova, sale e pesto.



Amalgamate il tutto poi distribuite nella teglia con la carta forno sotto. Livellate con il cucchiaio e coprite con un strato di prosciutto...



...e poi la scamorza grattugiata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Tagliate solo dopo essersi raffreddata.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.