


# TORTA DI RISO SALATA GENOVESE CON PASTA BRISÈE INTEGRALE RIPIENA DI CIME DI RAPA, ZUCCHINE E ROBIOLA VEG





 TORTA DI RISO SALATA  
GENOVESE CON PASTA  
BRISÈE INTEGRALE RIPIENA  
DI CIME DI RAPA, ZUCCHINE  
E ROBIOLA VEG

*La torta di riso genovese è una torta di salata molto saporita che può essere insaporita in vari modi.*

*Nel Levante Ligure, se chiedete la torta di riso, vi parlerebbero di una torta salata che oltre al riso ovviamente e formaggio non contiene altro .*

*Mentre nella Liguria di ponente, viene chiamata Torta verde e la preparano con Bietole e zucchini . Oltre, ovviamente, al*

*riso!*

*Ciò che conta nella mia cucina, come avrete capito, non è solamente la tradizione, poichè quando cresce la consapevolezza alimentare, bisogna anche innovarsi ed evolversi , quindi io la preparerò con un ripieno di riso , cime di rapa e zucchine genovesi , e come formaggio userò la mia Robiola veg fatta in casa e per di più una pasta brisee integrale fatta in casa !!!*

*Pertanto... non me ne vogliono i Genovesi D.O.C ma io la torta di Riso la preparo così e la trovo davvero deliziosa!*

**TORTA DI RIS0 Ingredienti: (dosi per una tortiera diametro 25 cm)**

## **Per la pasta Brisee integrale**

- 210 gr di farina integrale di grano tenero
- 210 gr di semola di grano duro integrale
- 160 gr di olio evo
- 100 ml di acqua fredda
- sale 1 pizzico

## **Per il ripieno**

- 2 zucchine genovesi
- 450 gr di cime di rapa
- 1 l di latte di soia
- 2 piccole robiolè veg ( in fondo all'articolo la mia ricetta )
- 300 g di riso roma
- 30 g di lievito alimentare in scaglie
- 2 cucchiaini di olio
- 1 cipolla

- aglio granulare
- sale
- noce moscata a piacere
- salvia

## Procedimento

- **Pasta brisée integrale vegana** : **Setacciate** accuratamente la farina in modo che non crei fastidiosi grumi nell'impasto. **Versate** la farina in un'ampia terrina, unite il sale e poi l'olio. Aiutandovi con un **cucchiaino di legno**, mescolate molto bene gli ingredienti in modo da amalgamarli alla perfezione. **Aggiungete** al composto l'acqua fredda e impastate fino ad ottenere una palla soda. **Avvolgete** l'impasto della pasta brisée in un foglio di **pellicola trasparente** e lasciatela **riposare in frigorifero per 30 minuti**. Dopo il tempo di riposo, eliminate la pellicola e stendete la pasta in una sfoglia sottile. Usate la sfoglia di pasta brisée per tutte le preparazioni dolci e salate che desiderate. Dopo il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile di almeno **3-4 millimetri**.
- **Ripieno** :Cuociamo il riso nel latte di soia , lasciamo intiepidire .Nel frattempo laviamo e tritiamo grossolanamente le cime di rapa,poi a parte tritiamo anche Zucchine e cipolla con un tritatutto,In una padella mettiamo i 2 cucchiaini di olio, facciamo soffriggere a fiamma bassa la cipolla, uniamo le cime di rapa , le zucchine, l'aglio e saliamo.Facciamo cuocere il tutto per 10 minuti o più se servirà, fino ad eliminare completamente l'acqua di vegetazione delle verdure. Facciamo poi intiepidire.Uniamo il riso cotto ,il lievito alimentare, le robiole ,salvia tritata, noce moscata, un pò di sale.
- **Composizione Torta di Riso** :Stendiamo ora con il mattarello la pasta brisee ben sottile e poniamola sulla tortiera (coperta con carta forno).Versiamo all'interno

il ripieno. Inforniamo in forno preriscaldato, **200° C** per **35/40 minuti**, Sforniamo, facciamo intiepidire quindi gustiamoci la nostra mitica Torta di Riso.

**TORTA DI RISO SALATA GENOVESE CON PASTA BRISÉE INTEGRALE RIPIENA DI CIME DI RAPA, ZUCCHINE E ROBIOLA VEG**



**PRONTA DA INFORNARE**

*Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!*

*Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!*



**Viaggiassaggifelici.blog**  
Viaggiando con amore  
*blog di viaggi e cucina vegana*

**ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK**

**Viaggi & Assaggi Felici**

Robiola di Soia

Robiola di Soia

Robiola di Soia

Robiola di Soia

*E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!*

*Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :*

*alle newsletter di questo blog*

<https://page.co/PD3nai>

*mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)

*seguirmi su Pinterest*

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifeliciblog>

[ROBIOLA VEGAN](#)

[" PANNA DI SOIA "](#)