

RISO IN TORTIERA **(dosi per 6 persone)**

400 g. di riso fino, 200 g. di mozzarella, 4 uova, pangrattato, olio d'oliva, sale.

Per il ragu': 500 g. di pomodori pelati, 250 g. di manzo, concentrato di pomodoro

una cipolla, basilico, vino rosso, olio d'oliva, sale.

Soffriggete la cipolla in un filo d'olio, unitevi la carne e rosolate.

Salate, sfumate con un dito di vino ed unite i pelati, il basilico e 2 cucchiari di concentrato diluito in poca acqua.

Coprite il recipiente di cottura e cuocete per 2 ore.

Estraete la carne, tagliatene meta' a dadini e versatela nel sugo.

Tritate il manzo rimanente e mescolatelo con un uovo, pangrattato e sale.

Ricavate tante polpettine e friggetele in olio.

Rassodate le uova ed affettatele come mozzarella.

Bollite il riso e conditelo con 3/4 del ragu'.

Cospargete di pangrattato un piatto unto d'olio e disponetevi 2 strati di riso e 2 degli altri ingredienti, alternandoli.

Gratinate in forno a 200° e servite.