



Tortine calde

[Del 22/08/2003 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: 4 persone: 120 g di farina di segale, 30 g di farina bianca, sale, 1 dl di latte, 150 g di riso, 100 g di burro.

Fate bollire il latte col riso, poi lasciatelo raffreddare. Intanto preparate la pasta: setacciate le due farine, unitevi un cucchiaino di sale e pian piano aggregate acqua. Impastate finchè il composto non diventa piuttosto sodo. Fate 14 palline, a forma di barchetta ovale e al centro di ogni sfoglia mettete un cucchiaino di riso, scolato dal latte. Infornate le tartine a 250° per circa un quarto d'ora e servitele calde.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]