

## Tortino di fave e cicoria



🍴 **Quantità a piacere**

### **Ingredienti**

cicoria  
fave decorticate  
riso basmati  
10 pistilli di zafferano  
1 piccola cipolla bianca  
sale e olio extravergine di oliva

### **Procedimento**

Lavare e lessare la cicoria, scolare e ripassare in padella con olio e sale, lasciare raffreddare. Mettere a bagno le fave decorticate per 2-3 ore in acqua tiepida, sciacquare e mettere in pentola a pressione, coprire con l'acqua, aggiungere con un pò di sale, olio e mezza cipolla, cuocere per 15 minuti dal fischio, aprire e frullare il tutto, se il composto risultasse troppo liquido, riaccendere il fuoco e lasciare evaporare l'acqua in eccesso. Mettere in infusione i pistilli di zafferano in una tazza d'acqua calda per circa mezzora.

Soffriggere leggermente in una pentola dai bordi alti l'altra mezza cipolla tritata, aggiungere una tazza di riso basmati e 1 tazza d'acqua e la tazza d'acqua in cui avete messo lo zafferano in infusione privata dei pistilli (usare tazze uguali, il rapporto riso/acqua deve essere di 1:2), il sale e portare ad ebollizione. Chiudere la pentola con il coperchio, abbassare la fiamma al minimo e cuocere il riso per 12 minuti, dopodiché scoprire e lasciare raffreddare, se non fosse ancora cotto e il liquido si fosse asciugato, aggiungere una tazzina da caffè d'acqua, chiudere e cuocere per altri 3-4 minuti.

Disporre la cicoria in stampini di silicone, aggiungere il puré di fave e infine il riso, pressare un pò con le mani, coprire con pellicola trasparente e lasciare raffreddare completamente. Potete riporre gli stampini in frigorifero, ma ricordarsi di toglierli un paio d'ore prima di servire.