

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con budino di riso

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 300 gr

BURRO 150

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

PER LA CREMA DI RISO

LATTE 1 l

ACQUA (circa 200 ml) - 1 bicchiere

RISO ORIGINARIO 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 2

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE



2 Per la pasta frolla: sopra una spianatoia mescolare la farina e lo zucchero.



3 Formate una fontana e mettete al centro il burro tagliato a pezzettini.



4 Impastare con le punte delle dita fino ad avere un composto sfarinato.



5 Unite l'uovo ed il tuorlo.



6 Ed impastare velocemente.

Fate una palla, avvolgetela in della pellicola e fate riposare in frigo almeno 30 minuti.



7 Per la crema di riso: in una casseruola fate bollire il latte con l'acqua.



8 Unite il riso.



9 E fate cuocere fino a quando il riso non avrà assorbito tutto il liquido.



10 Togliete dal fuoco quindi unite lo zucchero.



11 Mescolare bene ed aspettate che il composto si raffreddi un poco quindi unite i tuorli.



12 E la scorza del limone grattugiata.



13 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi.

Unite gli albumi al composto di riso e mescolare delicatamente.



14 Stendete la pasta frolla e foderate uno stampo per crostate da 28 cm imburato ed infarinato.



15 Versateci la crema.



16 Infornate a 180°C per 30 minuti coprendo la superficie con carta forno per i primi 20 minuti.



