

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.



