

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolceriso Del Moro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Per la pasta frolla

Farina di grano

burro

zucchero

uova

aromi.

Per il ripieno

riso e latte

pinoli

mandorle

cedro candito

mandorle a lamine

acqua di rose.

PREPARAZIONE

1 Portate ad ebollizione il latte con una stecca di vaniglia o della vanillina e una scorza di limone. Dopodiché metteteci il riso e cuocetelo per 20 minuti circa, aggiungendovi a metà cottura, lo zucchero ed il burro.

A questo punto eliminiamo il limone e la stecca di vaniglia (se l'abbiamo usata) e lasciamo raffreddare il tutto mescolando spesso.

Amalgamate al composto i tuorli d'uovo, i pinoli, le mandorle, il cedro candito e l'acqua di rose.

Infine, prendete uno stampo e metteteci della pastafrolla, versarteci la "pastella di riso" e passare in forno fino a che la pastafrolla non assume un colore dorato.

Prima di servire il dolceriso del Moro, cospargerlo con mandorle e zucchero a velo.

NOTE

Questo è il dolce tipico della mia Città, Vigevano, nel cuore della Lomellina spesso dimenticata e conosciuta solo per le scarpe..Ma abbiamo tantissimi piatti eccezionali.. tra cui questo dolce..e la più conosciuta Torta Paradiso..PSIl Moro sarebbe il Duca Ludovico il Moro.. abbastanza importante nella storia italiana.. dateci un'occhiata!