

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di riso

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 gr. di Riso
1 lt. di latte
200 gr. di zucchero
4 uova
1 bicchierino di Sassolino o Sambuca
buccia di limone.

PER PASTA FROLLA

250 gr. di farina
125 gr. di burro
125 gr. di zucchero
1 uovo
1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

1 Far bollire il latte con una scorza di limone e con l'aggiunta di un bicchiere d'acqua in una

pentola.

Versare il riso nella pentola col latte e cuocerlo al dente mescolando di tanto in tanto.

A cottura, spegnere il fuoco e aggiungere lo zucchero e mescolare energicamente.

Lasciare raffreddare nella pentola.

A raffreddamento avvenuto aggiungere 4 tuorli d'uovo e mescolare. Con gli altri ingredienti preparare l'impasto di pasta frolla. Stendere la pasta sul fondo e ai lati della teglia imburata e infarinata. Versare un bicchierino di sambuca nel riso e mescolare. Montare l' albume delle uova a neve e versarli nel riso e amalgamare il tutto, poi versare il riso nella teglia e stendere. Quindi mettere in forno a 180°C e cuocere per 50 minuti.

Spegnere il fuoco e lasciare in forno ancora per 5 minuti .

2 Togliere e far raffreddare.