

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di riso bolognese: il dolce tradizionale per Pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [160 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Con ingredienti genuini come riso, latte e uova, la **Torta di riso bolognese** è un dolce che unisce tradizione e semplicità.

INGREDIENTI

LATTE 1 l

ZUCCHERO 300 gr

RISO 100

MANDORLE 100

AMARETTI 100 gr

LIQUORE ALLA MANDORLA o amaretto -
100 gr

CEDRO CANDITO 75 gr

UOVA medie - 6

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

COME FARE LA TORTA DI RISO BOLOGNESE

1 Ecco le istruzioni per preparare la torta di riso: comincia versando il latte in una pentola insieme al riso e alla scorza intera di un limone. Mescola e porta a bollore. Lascia sobbollire a fuoco basso, mescolando spesso, per circa 45 minuti.





- 2 Terminata la cottura, a fuoco spento, rimuovi la scorza di limone e aggiungi lo zucchero. Mescola e lascia raffreddare.





- 3 Con un mixer, un robot da cucina o a mano, trita le mandorle pelate abbastanza finemente. Trasferisci le mandorle tritate in una ciotola. Trita allo stesso modo una metà degli amaretti, e l'altra metà frullala insieme al cedro candito. Se hai un frullatore grande, puoi mettere tutto insieme. Unisci tutto nella ciotola e mescola in modo da avere un composto sbriciolato e omogeneo.





- 4 Traferisci gli ingredienti tritati nella pentola con il latte e il riso e mescola. Aggiungi la mandorla amara o amaretto continuando a mescolare. In una ciotola apri le uova, aggiungi l'estratto di vaniglia, un pizzico di sale e mescola senza incorporare troppa aria. Versa le uova nella pentola e mescola.





- 5** Versa il composto in una teglia da 30x25 con un foglio di carta forno sul fondo e inforna in forno ventilato a 150°C per 70/90 minuti. Valuta la cottura della torta di riso in base al colore e alla prova dello stecchino.



- 6** Una volta cotta, ancora calda, cospargi la superficie della torta di riso con altro liquore e

lascia raffreddare completamente. Per un migliore risultato, ti consiglio di coprirla poi con pellicola, metterla in frigorifero e mangiarla l'indomani.





TORTA DI RISO BOLOGNESE: RICETTA TRADIZIONALE PER PASQUA

La **Torta di riso bolognese**, conosciuta anche come **Torta degli Addobbi**, è un dolce iconico della tradizione emiliana, preparato principalmente durante il periodo pasquale. Questo dessert, semplice e genuino, conquista per la sua consistenza cremosa e il profumo intenso di mandorla. Perfetto per concludere un pranzo festivo o per accompagnare un momento di convivialità, la Torta di riso è un simbolo di tradizione e famiglia. Segui questa ricetta passo dopo passo e scopri come portare in tavola un dolce che unisce sapore e storia.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa latte intero per una consistenza più cremosa e un sapore ricco.

Recupera le bucce di limone grattugiate per aromatizzare zucchero o altre ricette dolci.

Se preferisci una versione analcolica, sostituisci il liquore con uno sciroppo di acqua e zucchero aromatizzato alla mandorla.

Lascia riposare la torta in frigorifero per una notte: il gusto si intensificherà e la consistenza sarà perfetta.

COME CONSERVARE LA TORTA DI RISO BOLOGNESE

Conserva la **Torta di riso** in frigorifero, coperta con pellicola trasparente, per un massimo di 4 giorni. Puoi congelarla a fette, avvolgendole in pellicola e riponendole in un contenitore ermetico. Scongela a temperatura ambiente prima di servirla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ciaramicola: un dolce umbro colorato e perfetto per Pasqua.

Colomba di Pasqua con lievito madre: il classico dolce pasquale.

Pastiera napoletana: un altro simbolo della tradizione italiana.

Pizza dolce di Pasqua: soffice e aromatica, tipica del centro Italia.

Crostata al limone: fresca e profumata, ideale per la primavera.

Pizza sbattuta: un dolce alto, soffice e leggero.