

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 200 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

TUORLO D'UOVO 3

SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

BURRO per imbrare lo stampo -

PER IL RIPIENO

RISO 100 gr

LATTE INTERO 500 ml

BURRO 60 gr

ZUCCHERO 70 gr

SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

ALBUME 3

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta frolla riunendo tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice. Montate il gancio a foglia ed azionate l'impastatrice, lasciate lavorare brevemente fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 2 Imburrate uno stampo per crostate da 22 cm di diametro e foderatela con la frolla. Riponete il tutto in frigorifero; nel frattempo realizzate il ripieno alla crema di riso.

Cuocete il riso nel latte aromatizzando il tutto con una buccia di limone e poco sale per circa 35 minuti. Quindi togliete dal fuoco e mettete da parte a raffreddare.



3 Lavorate 60 g di burro con 70 g di zucchero e la buccia grattugiata di un limone fino ad ottenere un composto cremoso.



4 Montate gli albumi a neve ferma.



5 Incorporate la crema di riso fredda al burro montato con lo zucchero.



6 Aggiungete, infine gli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 7** Versate la crema di riso nel guscio di frolla e cuocete il tutto in forno a 180°C per circa 25 minuti.



- 8** Fate freddare il dolce, sformatelo e decoratelo con dello zucchero a velo.

