

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di riso

di: *Cookaround*

---

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

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

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

---



La torta di riso, chiamata anche torta degli addobbi, è una [torta](#) che appartiene alla tradizione gastronomica bolognese.

Presente nei banchi delle pasticcerie tutto l'anno, ma tipicamente preparata e consumata durante il periodo pasquale, è una preparazione semplice che accontenterà grandi e piccini. La presenza del liquore è mandatoria, ma se il contenuto leggermente alcolico preoccupa, si può far bollire e sfiammare l'alcool prima di utilizzarlo. Oppure, sostituire con semplice sciroppo di acqua e zucchero con l'aggiunta di aroma di mandorla amara.

Se ti interessano altre ricette pasquali puoi guardare:

Il nostro [speciale](#) sulle ricette di Pasqua, tra cui:

[Colomba di Pasqua veloce al cioccolato](#)

[Crescia di Pasqua](#)

[Pastiera napoletana](#)

## INGREDIENTI

LATTE 1 l

RISO 100

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO 1

ZUCCHERO 300 gr

MANDORLE 100

AMARETTI 100 gr

CEDRO CANDITO 75 gr

LIQUORE ALLA MANDORLA o amaretto -  
100 gr

UOVA medie - 6

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** 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 di 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 o un robot da cucina, o a mano, trita le mandorle pelate abbastanza finemente. Trasferiscile in una ciotola.

Trita allo stesso modo gli la 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 tutto nella pentola con il latte e il riso e mescola. Aggiungi la mandorla amara o amaretto e mescola.

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 gradi per 70/90 minuti.

Valuta in base al colore e alla prova dello stecchino.



6 Una volta cotta, ancora calda, cospargi la superficie 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.



