

TORTA DI RISO

Difficoltà:



Persone:

20 persone

Tempo di preparazione:

120 minuti/2 ore

Ingredienti:

- 250 gr. di riso Carnaroli
- 2 litri di latte intero
- 500 gr. di zucchero
- 200 gr. di mandorle
- 200 gr. di amaretti
- 10 uova
- Mandorla amara Casoni
- La scorza di un limone biologico
- Acqua q.b.

Consigli:

Per una torta più morbida, aggiungere al composto un cucchiaio di panna o yogurt. La torta di riso si conserva in frigorifero per 4-5 giorni.

Prodotti SAGGRO:



Mandorla amara
Casoni



Preparazione:

1. Sciacquare il riso e cuocerlo in 2 litri di latte con la scorza di limone per 40 minuti, mescolando spesso. Spegnerlo, far raffreddare.
2. Tostare le mandorle a 180°C per 10 minuti, far raffreddare e tritarle con gli amaretti.
3. In un pentolino, sciogliere parte dello zucchero con poca acqua a fuoco medio fino a colorazione ambrata e far intiepidire.
4. Versare in una ciotola il composto di riso e unire a zucchero, uova, mandorle e amaretti tritati e mescolare.
5. Imburrare e infarinare 2 tortiere di 24 cm. Distribuire il composto e il caramello.
6. Cuocere in forno a 180°C per 1 ora. Sforare e far raffreddare.
7. Bucherellare la torta con uno stuzzicadenti e bagnarla con abbondante alchermes Casoni.