



TORTA DI RISO

Ingredienti

Per la torta:

200 gr di riso originario

1 litro di latte intero

200 gr di zucchero

3 uova intere

Buccia di un limone

Cannella (facoltativa)

Sale

Per la salsa:

200 gr di zucchero

125 ml di panna fresca

Procedimento

Lavare bene il riso fino a che l'acqua non sarà limpida, farlo sbollentare in acqua bollente.

Sgocciolare il riso e metterlo in un tegame con il latte, la buccia del limone, la cannella, lo zucchero; portare ad ebollizione e cuocere, a fiamma bassa, fino a completo assorbimento del latte.

Al termine versare il riso in una ciotola e farlo raffreddare. Unire le uova, una per volta, ed infornare a 170° per circa un'ora.

Servire spolverizzando con zucchero al velo e con ganache al cioccolato, salsa ai frutti di bosco o salsa caramello.