

RICETTA

TORTA DI RISO

Ingredienti:

500 gr di riso (per dolci)

125 gr di burro

4 uova intere

8 cucchiaini di zucchero

4 cucchiaini di farina

mezzo bicchiere di vinsanto

latte q.b.

pinoli e uvetta a piacere

un poca di scorza di limone grattugiata

Mettere il riso in acqua bollente leggermente salata e far cuocere bene (non deve rimanere al dente). Sistemarlo poi in una zuppiera e lasciarlo freddare. A cottura ultimata il riso deve essere denso ma non troppo,

Mentre il riso si fredda togliere il burro dal frigo in modo da farlo ammorbidire, poi aggiungerlo al riso insieme alla scorza di limone grattugiata. Se risultasse tutto troppo denso aggiungere un po' di latte quanto basta e lasciar "fruttare".

Nel frattempo prendere una terrina e montare a neve finissima le chiare, aggiungere i tuorli e lo zucchero e amalgamare bene.

Riprendere in mano il riso cui si aggiungono mescolando bene:

- il vinsanto
- le uova montate
- la farina
- i pinoli e l'uvetta

Imburrare la teglia e versare il composto ottenuto, usando eventualmente 2 teglie se il budino dovesse risultare troppo alto (l'ottimale sarebbe circa 3-4 cm di altezza).

Si cuoce in forno a 200° per circa 30-40 minuti, o comunque fino a che la torta comincia a prendere un colore dorato.

Buon Appetito!

