

# Torta di riso

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 60 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

La torta di riso è un dolce preparato un po' in tutta Italia con diverse varianti da regione a regione.

La versione della torta di riso qui proposta, è una ricetta tipica dell'Emilia Romagna, che veniva generalmente preparata per la Santa Pasqua.

Anche per questa torta di riso, che è molto semplice ma gustosa, esistono varianti che prevedono l'aggiunta di amaretti e liquore.



### Per la torta

<b>&gt;&gt; Burro</b> 80 gr	<b>&gt;&gt; Rum</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Cannella</b> 2 stecche 1/2 cucchiaino di cannella in polvere	<b>&gt;&gt; Sale</b> 2 gr
<b>&gt;&gt; Latte</b> fresco intero 750 ml	<b>&gt;&gt; Uova</b> medie 3
<b>&gt;&gt; Limoni</b> biologici 1	<b>&gt;&gt; Uvetta</b> passita 50 gr
<b>&gt;&gt; Pinoli</b> 50 gr	<b>&gt;&gt; Zucchero</b> 180 gr un cucchiaino per cospargere
<b>&gt;&gt; Riso</b> tipo Roma 200 gr	

### ..per la tortiera

<b>&gt;&gt; Burro</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Pangrattato</b> q.b.

## Preparazione



Per preparare la torta di riso cominciate mettendo l'uvetta in ammollo con il rum e accendete il forno a 180°. In un tegame versate il latte, aggiungete le stecche di cannella (1) e 50 gr di zucchero; quando il latte arriverà a bollire, unite il riso (2) ed eliminate le stecche di cannella (3) dopo aver fatto insaporire il riso del suo aroma.



Lasciate quindi sobbollire il riso a fuoco basso fino a che non avrà assorbito tutto il latte e avrà una consistenza simile ad un risotto asciutto (4). Versate il riso in un contenitore largo e basso per farlo raffreddare. Nel frattempo, in una ciotola, sbattete le uova assieme al restante zucchero (5) quindi unite l'uvetta sgocciolata, il succo di limone (6) il burro fuso, 35 gr di pinoli e mezzo cucchiaino di cannella in polvere.



Aggiungete nella ciotola il riso ormai freddo (7) e amalgamate per bene gli ingredienti. Imburrate e cospargete di pangrattato una teglia (8) dal fondo estraibile del diametro di cm 24 e versate all'interno il composto precedentemente ottenuto; cospargete la superficie della torta di riso con lo zucchero (9) e i restanti pinoli, quindi infornate a 180° in forno statico per circa 60 minuti. La torta di riso deve risultare piuttosto dorata in superficie. Trascorso il tempo indicato, estraete la torta di riso dal forno e adagiatela su di una gratella senza estrarla dallo stampo: quando la torta di riso sarà diventata fredda, passate la lama di un coltellino lungo tutto il perimetro della tortiera per staccarla dai bordi; sganciate i bordi dal fondo dello stampo ed estraete la torta, poggiandola su di un piatto. La torta di riso è pronta per essere gustata.

### Consigli per gli acquisti

Inseribile nella base da 90 cm, taglieri in vetro nero e acciaio inox, larghezza vasche 36 cm ognuna, profondità vasche 24,5 cm, 2 taglieri scorrevoli: 43 x 40 cm ognuno.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)



ePRICE