

Torta di riso

Ricetta avuta da Nicola Orsatti

Ingredienti

1 litro di latte
350 gr. riso
200 gr. e 4 cucchiaini di zucchero
100 gr. burro
1 buccia di limone
4 uova.

Tortiera

Tortiera imburrata e cosparsa di pane grattugiato del diametro inferiore di cm. 26.ile rivestire la tortiera di carta da forno.

Poiché la torta tende ad attaccarsi al fondo, si consiglia di foderare la tortiera con carta da forno.

Procedimento

Far bollire il latte. Aggiungere 200 gr. di zucchero, il burro, il riso, la buccia di limone. Coprire con coperchio e far bollire molto lentamente per 30 min..Far raffreddare il composto.

Sbattere i 4 tuorli con 4 cucchiaini di zucchero. Montare gli albumi a neve. Versare un po' di riso sui tuorli e, sempre mescolando, versarvi pure il resto. Unire delicatamente gli albumi. Versare il composto nella tortiera preparata.. Cuocere a 180°-200° per 40-50 minuti (a volte occorre anche di più).