



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



TORTA DI RISO

INGREDIENTI:

Latte Fresco Lt 1 (intero)
Riso Arborio Gr 250
Sale 1 (pizzico)
Zucchero Semolato Gr 350
Mandorle Intere Sbucciate Gr 150
Mandorle Intere con Buccia Gr 50
Uova di Gallina 6 (intere)
Cedro Candito Gr 100
Amaretti Gr 60
Rhum Gr 100
Vaniglia in Bacca 10 (centimetri)
Limone Naturale 1 (buccia)
Mandorla Amara Liquore

PROCEDIMENTO:

In un tegame adatto cuocere il riso con tutto il latte, il pizzico di sale, la buccia del limone e i 10 centimetri della bacca di vaniglia, quando è cotto spegnere e raffreddare bene. In una ciotola molto grande mettere le 6 uova, unirvi metà dello zucchero, battere leggermente con una frusta, in maniera che non si unisca aria e non si formi schiuma, a questo punto mettere via la frusta e mescolando con un cucchiaino di legno unire gli altri ingredienti così preparati:

gli amaretti sbriciolati con le mani, il cedro tritato fine sul tagliere col coltello, il rum senza berlo, il riso cotto raffreddato completamente con tutto il liquido di cottura e le mandorle tritate con metà dello zucchero usando un frullatore a impulsi.

Intendo dire che non dovete avviare il frullatore e attendere che triti tutto, ma usarlo a intervalli di pochi secondi alla volta, fino a ottenere un composto abbastanza fine.

A questo punto, dopo aver acceso il forno, funzione statica, T 170°, imburrire e zuccherare bene i contenitori di cottura, riempili per una altezza di 4 centimetri e infornarli nel centro del forno, avendo cura di invertirli se ci sarà il bisogno.

Tempo di cottura 50 minuti, per certezza deve aver fatto la crosta dorata e non essere molliccia se premi con un dito, togliere dal forno e dopo 5 minuti spruzzare leggermente con la mandorla amara, in maniera da bagnarla bene, ma non allagarla.

MANGIARE ALMENO 36 ORE DOPO AVERLA BAGNATA, AVENDO CURA DI COPRIRLA CON PELLICOLA QUANDO SI SARA' RAFFREDDATA COMPLETAMENTE.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com