

Crostata di Riso

circa 12 porzioni



facile

up to 80 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Miscela 9 torte

Ingredienti per il fondo:

uova

100 g burro o margarina

Ingredienti per il ripieno:

400 ml latte

300 ml acqua

125 g zucchero semolato

150 g riso comune

1 pizzico di sale

1 bustina di vanillina

25 g burro o margarina

uova

limoni scorza grattugiata

75 g uvetta sultanina

- 1 Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 24-26 cm), 1 terrina, 1 pentolino, 1 sbattitore elettrico, 1 forchetta. Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.
- 2 In una terrina versare la miscela 9 torte, aggiungere l'uovo e, con una forchetta, lavorarlo insieme ad un po' di miscela per avere un impasto denso. Unire il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavorare l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta, quindi stenderla nella tortiera formando un bordo alto 3-4 cm.
- 3 Portare ad ebollizione latte, acqua e zucchero semolato. Aggiungere il riso, un pizzico di sale, la vanillina e cuocere a fiamma bassa per 25 minuti circa, mescolando ogni tanto. Unire il burro e lasciare raffreddare. Sbattere a schiuma, per 2-3 minuti, le uova, incorporarvi il riso raffreddato, la scorza di limone e l'uvetta lavata ed asciugata. Versare il ripieno nella tortiera.
- 4 Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 50 minuti circa (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C). Dopo 25-30 minuti di cottura coprire la torta con carta stagnola, per evitare che la superficie si scurisca eccessivamente.