

Torta di riso

Zucchero di canna DEMERARA

Difficoltà bassa

60 minuti

Ingredienti per una tortiera da 26 cm

400 g Pasta frolla

Per il ripieno:

150 g Riso tipo vialone nano o carnaroli
1/2 litro Latte intero
100 g Zucchero di canna DEMERARA
1 pizzico Sale
1/2 limone Buccia grattugiata di limone
20 g Mandorle a bastoncino
20 g Gherigli di noce
20 g Arancini canditi
250 g Crema pasticcera

Procedimento



1. Lavate il riso sotto acqua corrente fredda per togliere l'amido. Versatelo assieme al latte in una casseruola e fate lessare a fuoco basso fino al completo assorbimento del latte, mescolando spesso con un cucchiaio di legno.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



2. Spegnete il fuoco e aggiungete lo zucchero, il sale, la scorsa del limone, le mandorle, le noci e gli arancini.



3. Incorporate per ultima la crema pasticcera e mescolate bene per amalgamare bene tutti gli ingredienti.



4. Con la pasta frolla tirata fino ad ottenere uno spessore di circa 5 mm, rivestite una tortiera da 26 cm. Versate il composto di riso, tagliare la pasta in eccesso e decorate il bordo creando delle onde con il pollice. Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 35 minuti. Lasciate raffreddare la torta prima di servire.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED