



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 cucchiaino di legno.



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.