

TERRINA DI RISO AL CEDRO E ARANCIA CANDITI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 40
Zucchero gr. 200
Limone non trattato n. 1
Mandorle gr. 50
Amaretti gr. 10
Uova n. 3
Brandy gr. 60
Cedro e Arancia canditi gr. 50
Sale gr. 3

PROCEDIMENTO

Fate scaldare il latte con la scorza di limone, unite il sale e quando avrà preso il bollore aggiungete il riso e portatelo a cottura. Raffreddate ed incorporate gr. 140 di zucchero. Unite al composto gli amaretti sbriciolati, il cedro e l'arancia canditi tagliati a piccoli pezzi e poi i tre tuorli, uno alla volta.

Montate a neve ferma gli albumi con gr. 5 di zucchero e incorporateli bene al composto.

Caramellate il restante zucchero e versatelo sul fondo di uno stampo rettangolare; cuocete in forno a bagnomaria a 180° per 60 minuti.

A cottura ultimata, sfornate il dolce ed irroratelo con il Brandy.

Lasciatelo intiepidire e servitelo tagliato a fette, usando il caramello come salsa.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

