

# 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 ◆◆◆◆

