

TIMBALLO DI RISO E PERE ALL'INGLESE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 35
Panna gr. 250
Pere sciropate sgocciolate gr. 300
Olio per ungere lo stampo q.b.
Limone n. 1

Per la crema inglese

Colla di pesce n. 2 fogli
Latte cl. 25 - Tuorli n. 3
Zucchero gr. 20
Limone (scorza) n. 1

PROCEDIMENTO

Lessate il riso per 5 minuti. Bollite il latte con la scorza di limone, scolate il riso e mettetelo a cuocere nel latte per altri 20 minuti.

Lasciatelo raffreddare e versatelo in una bacinella aggiungendo metà delle pere tagliate a pezzi.

Preparate la crema inglese: mettete la colla di pesce ad ammolare in acqua fredda, fate bollire il latte, montate i tuorli con lo zucchero. A questo punto versate il latte poco alla volta nelle uova, girando la crema con un cucchiaino di legno, ponetela sul fuoco, in modo che si ispessisca.

Strizzate la colla di pesce, aggiungetela alla crema calda e mescolatela finché sia sciolta. Lasciate riposare. Montate la panna e unitela al riso, amalgamate bene.

Ungete uno stampo da plum-cake; versate il composto e fatelo riposare per un paio di ore in frigo.

Sfornate il dolce e decoratelo con le rimanenti pere tagliate a spicchi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

