

TORTA DI RISO AL MIELE DI CASTAGNO IN SALSA DI CACHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150
Latte cl. 55
Miele di castagno gr. 200
Farina gr. 50
Tuorli n. 5
Stecca di vaniglia n. 1/2

Per la salsa

Cachi n. 3
Limone n. 1
Zucchero a velo gr. 25
Rhum cl. 2

PROCEDIMENTO

Fate cuocere il riso nel latte con la stecca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare.

Montate i tuorli con il miele e aggiungete la farina setacciata.

Unite il riso alle uova; versate il composto in una tortiera antiaderente e cuocete in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

Per la salsa

Lavate bene i cachi e togliete la pelle; frullateli con il succo di un limone, lo zucchero e il rhum.

Servite la torta tiepida accompagnata dalla salsa ai cachi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

