

# TORTA DI RISO E ANANAS



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 120  
Burro gr. 50  
Zucchero gr. 50  
Ananas gr. 200  
Latte cl. 45  
Uova n. 2  
Stecca di vaniglia n. 1/2  
Acqua gr. 20  
Zucchero a velo gr. 10

### *Per la salsa*

Tuorli d'uovo n. 2  
Latte cl. 20  
Zucchero gr. 20  
Stecca di vaniglia n. 1/2  
Maizena gr. 5

## PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte con lo zucchero e la mezza stecca di vaniglia, per 20 minuti, fino a che il riso abbia assorbito tutto il latte. A parte cuocete l'ananas pulito e tagliato a piccoli pezzi per 10 minuti con l'acqua e lo zucchero a velo; lasciate raffreddare. Aggiungete al riso il burro, le uova e l'ananas cotto. Rimettete sul fuoco per qualche minuto, versate il composto in una tortiera imburata e cuocete in forno a 150° per 30 minuti circa.

### *Per la salsa*

Portate ad ebollizione il latte con la mezza stecca di vaniglia. Mescolate i torli con lo zucchero e la maizena. Versate il composto nel latte e cuocete a bagnomaria, portando il tutto ad ebollizione. Filtrate la crema e lasciate raffreddare. Servite la torta accompagnata dalla salsa alla vaniglia.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso  
facile**

