

TORTA DI RISO IN SALSA DI PESCHE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150
Uova intere n. 3
Uva sultanina gr. 30
Zucchero semolato gr. 200
Latte cl. 50
Stecca di vaniglia n. 1/2
Marsala cl. 8

Per la salsa

Pesche n. 4
Zucchero a velo gr. 50

PROCEDIMENTO

Fate cuocere il riso nel latte con la stecca di vaniglia e la scorza di limone. Quando il riso avrà assorbito tutto il latte togliete la stecca di vaniglia e la scorza di limone ed incorporate lo zucchero. Nel frattempo mettete l'uvetta a macerare nel Marsala, sgocciolatela, unitela al riso con i tuorli e amalgamate bene il composto. Lasciate raffreddare; unite gli albumi montati a neve. Imburrate una teglia da torta, versate il tutto e cuocete in forno per 60 minuti a 175°.

Per la salsa

Lavate bene le pesche, pelatele e tagliatele a pezzi, frullatele con lo zucchero, versate il composto in un pentolino e bollite la salsa per alcuni minuti. Servite la torta tiepida accompagnata con la salsa alle pesche.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

