

# 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 ◆◆◆

