

TORTINO DI RISO IN CREMA DI LIMONE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 40 - Panna fresca gr. 250
Scorza di un limone grattugiata
Tuorli d'uovo n. 4
Zucchero semolato gr. 120
Maizena gr. 40 - Succo di limone n. 2
Pasta sfoglia pronta gr. 400
Zucchero di canna gr. 90
Fragole gr. 80

PROCEDIMENTO

Mettete il latte sul fuoco; al bollore unite il riso e completate la cottura. Una volta cotto raffreddatelo velocemente. Scaldate la panna con la scorza di limone, quando freme spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Sbattete i tuorli con gr. 100 di zucchero, la maizena e il succo di limone fino

ad ottenere un composto chiaro e denso. Incorporatevi la panna.

Ponete il tutto nuovamente sul fuoco e cuocete fino ad ottenere una crema densa, rimastando con delicatezza. Una volta fredda aggiungete il riso.

Prendete delle tortiere di alluminio del diametro di 12 cm, imburratele, infarinatetele e rivestitele con la pasta sfoglia tirata dello spessore di 3 mm circa. Coprite le tortiere con della carta da forno, mettetle all'interno dei fagioli secchi e fate cuocere in forno per 15 minuti circa a 210°. Togliete i fagioli e la carta dalle tortiere. Finite la cottura per ulteriori 5 minuti.

Fate raffreddare, riempite i tortini con il composto di riso e spolverate con lo zucchero di canna.

Serviteli freddi con la salsa di fragole ottenuta frullando le fragole con gr. 20 di zucchero.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

