



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003331 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Apr 2020 alle ore 18:20

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pastiera moderna di riso dolce

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 0 persone

Per la pasta frolla:

600 g Farina di riso

320 g Burro

120 g Zucchero a velo

1 Uovo intero

1 Rosso d'uovo

Una bella grattugiata di bucce di arance

Per il riso:

120 g Riso Carnaroli

6 dl Latte fresco

1 Noce di burro

1 Cucchiaino colmo di zucchero

Un pizzico di vanillina

Per il ripieno:

300 g Ricotta romana

140 g Zucchero semolato

Q.b. Cedro candito

3 Uova intere

3 Tuorli

Q.b. Acqua fior d'arancia

Preparazione

Per la pasta frolla: fare sabbiare la farina di riso con il burro, mettere le uova, poi lo zucchero e gli aromi, lavorala il tempo di amalgamare gli ingredienti, chiuderla in una pellicola per alimenti e mettere in frigo a riposare per almeno 2 ore.

Per il riso: mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e far cuocere molto lentamente, fino a quando il riso non risulti ben asciutto e cotto. Mentre si raffredda andiamo a preparare il ripieno, non dimenticare però che il riso va girato ogni tanto.

Per il ripieno: setacciare la ricotta, mettere lo zucchero, poi le uova e l'acqua di fior di arancia, unire il riso.

Foderare una tortiera di pasta frolla di riso, (fare attenzione quando si stende perchè è una frolla molto delicata) versare l'impasto fino a raggiungere mezzo cm dal bordo, decorare se piace con le striscioline della stessa pasta frolla e cuocere in forno per 25 /30 minuti tra i 170°/180°. Servirla con zucchero a velo e se piace con salsa al cioccolato o ai lamponi.