



Torta di riso bolognese

Ingredienti

117 gr riso per insalate di riso sempre al dente

1 Litro latte parzialmente scremato

140 gr zucchero semolato

50 gr amaretti

50 gr mandorle spellate

80 gr canditi misti

125 gr zucchero vanigliato

n°6 uova intere

150 ml liquore mandorla amara

Mettere a bollire il riso nel latte mescolare spesso fino a quando il latte lo avrà assorbito tutto.

A parte far caramellare in un tegame lo zucchero poi aggiungerlo al riso cotto e ancora caldo poi mescolare fino a quando lo zucchero si sarà incorporato bene, poi lasciare raffreddare.

Mettere in un frullatore mandorle, canditi, amaretti e zucchero di vaniglia e frullare tutto assieme fino a quando inizia ad attaccare alle pareti del frullatore poi aggiungere le uova e poi frullare ancora fino a quando il tutto si è amalgamato.

Incorporare il composto ottenuto al riso e mescolare bene.

Versare l' impasto in una pirofila rettangolare imburrata e cosparsa di pane grattugiato.

infornare a 180° con forno ventilato e resistenza inferiore accesa.

A cottura ultimata bagnare la torta ancora calda con il liquore non con il pennello ma a pioggia.