

• Torta di Riso di Nonna Giò

	70 minuti
	8 persone
	500 kcal

INGREDIENTI

- 1 l di latte
- 250 g di Grandiriso Originario
- 5 uova
- 250 g di zucchero
- 100 g di burro
- 100 g di mandorle pelate
- 100 g di amaretti
- 1 bicchierino di Sassolino (liquore a base di anice)
- 1 lime solo la buccia grattugiata
- 1 bustina di lievito per dolci
- 70 g di cedro candito a dadini

PREPARAZIONE

Portate a bollire il latte, tuffateci il riso e cuocetelo fino a che ha assorbito tutto il liquido. Nel frattempo tritate finemente gli amaretti, tostate le mandorle in forno e tritatele anch'esse.

Sbattete i tuorli con lo zucchero e il burro fino a che sbiancano, aggiungete il riso cotto, gli amaretti e le mandorle tritate e il Sassolino, la buccia di lime, il lievito e il candito; mescolate bene ed in fine aggiungete gli albumi montati a neve.

Mettete il composto in una tortiera con il gancio imburrata e cosparsa di pangrattato, infornate a 180° per 40 - 45 minuti. Sfornate fate raffreddare e spolverate con zucchero a velo e decorate con fette di cedro candito.

Fate un soffritto con lo scalogno, tostate il riso, aggiungete il brodo e a metà cottura aggiungete con due terzi del baccalà preparato.


I consigli dell'esperta
NUTRIZIONISTA DOTT. PRIMO VERCELLI

La torta della nonna, un dessert speciale amato da tutti!

Un dolce speciale in grado di conquistare il palato di tutti: la torta della nonna, delicata e deliziosa, porta con sé tutto il buono della tradizione di ogni nonna.

