

## torta di riso

Scritto da Administrator

Venerdì 29 Novembre 2013 20:25 - Ultimo aggiornamento Sabato 30 Novembre 2013 07:23

---



Un dolce povero ma davvero goloso. Una ricetta italianissima, che come spesso accade alle ricette della nostra tradizione gastronomica, ha tante versioni quante sono le case in cui viene preparata.

### TORTA DI RISO

Ingredienti per 6 persone

200 gr. di riso originario

1 lt di latte intero

200 gr di zucchero

3 uova intere

Buccia di un limone non trattato

½ cucchiaino di cannella (facoltativa)

Lavate bene il riso fino a che l'acqua non risulterà limpida, scolarlo e metterlo in un tegame con il latte, la buccia del limone, la cannella e lo zucchero. Portate ad ebollizione e cuocere a fiamma bassa, fino a completo assorbimento del latte.

Al termine versate il riso in una ciotola e fatelo raffreddare. Unire le uova, una per volta mescolando bene finchè sono bene amalgamate. Versate in una tortiera imburrata ed infornare

## torta di riso

Scritto da Administrator

Venerdì 29 Novembre 2013 20:25 - Ultimo aggiornamento Sabato 30 Novembre 2013 07:23

---

a 170° per circa un'ora (fate comunque la prova dello stecchino). Fate raffreddare, sformare e servite spolverizzando con zucchero a velo e accompagnate con salsa ai frutti di bosco, ganache al cioccolato o salsa al caramello.

Lo sapevate che.....

Il riso, *Oryza sativa* dal greco antico ὀρυζα, ὀρυζα, è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Gramineae, di origine asiatica.

Le origini del riso non sono certe, si ritiene che le varietà più antiche siano comparse oltre quindicimila anni fa lungo le pendici dell'Himalaya. L'unica cosa che sappiamo per certo sulle origini di questo alimento è che è nato in Asia, precisamente in Cina verso il VI millennio a.C.. Costituisce il cibo principale per circa la metà della popolazione mondiale e viene coltivato in quasi tutti i paesi del mondo.

Distinzioni delle varietà di riso italiano e il loro aspetto

Le varietà del riso Comune:

Aspetto: chicchi piccoli e tondi richiede una cottura di 12/13 minuti

Denominazione: • Originario • Balilla • Balilla grana grossa • Cripto • Rubino

Le varietà del riso Semifino

Aspetto: chicchi tondi di media lunghezza o semi lunghi con cottura di 13/15 minuti

Denominazione: • Rosa Marchetti • Lido • Titanio • Monticelli • Italico • Maratelli • Piemonte • Padano • Romeo • Vialone nano

Le varietà del riso Fino

Aspetto: chicchi affusolati e semi affusolati con cottura di 14/16 minuti

Denominazione: • Ribe • Europa • R.B. • Ringo • Romanico • P. Marchetti • Radon • Veneria • Rizzotto • S. Andrea • Vialone nero

Le varietà del riso Superfino

Aspetto: chicchi grossi lunghi e molto lunghi con cottura di 16/18 minuti

Denominazione: • Arborio • Redi • Volano • Roma • Razza 77 • Baldo • Carnaroli • Silla • Gritna • Italpatna