

TORTA DI RISO (ricetta della nonna Sidnea)

INGREDIENTI:

- 400 gr riso
- 750 cl latte
- 375 cl acqua
- un pizzico di sale
- 1 limone
- 3 uova
- 1 albume
- 1 tuorlo
- 1 bustina vaniglia
- 300 gr zucchero
- ½ bicchiere Sassolino

PREPARAZIONE:

Fate bollire acqua, latte e sale e, quando bollono, mettete il riso e cuocetelo per 15 minuti.

Quando l'impasto è freddo, aggiungete la bustina di vaniglia e la buccia del limone grattugiato, 3 uova intere, l'albume del quarto uovo, lo zucchero e il Sassolino.

Cospargete lo stampo di alluminio o la pirofila con burro e pangrattato (o farina), versate l'impasto ben mescolato, ricoprite con il tuorlo del quarto uovo e un pizzico di zucchero precedentemente mescolati.

Infernare a 180° per circa 30 – 40 minuti, a seconda del tipo di forno (controllare che diventi appena marroncina in certi punti).

A cottura avvenuta, cospargere la torta con un altro po' di Sassolino.



Nota: Il Sassolino (distillato di anice stellato) sarebbe meglio fosse della "Stampa" (distilleria di Sassuolo) e a 40°. Se non lo trovate, usate anche una qualsiasi Anisetta o Sambuca.