

# Torta di riso reggiana



## ingredienti

150 g di riso  
150 g di zucchero  
4 cucchiaini di anice (o mistrà)  
3 uova  
un litro di latte  
la scorza grattugiata di un limone  
sale

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

60 min

## TEMPO TOTALE

1 ora 5 min

Teglia ø 24 cm

## procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione il latte con un pizzico di sale e, quando bolle, tuffarvi il riso e portarlo a cottura senza scuocerlo, quindi spegnere il fuoco. Unire lo zucchero e mescolare con una frusta affinché si sciolga bene, aggiungere l'anice e la scorza di limone grattugiata. Unire i tuorli delle uova, uno alla volta, continuando sempre a mescolare con la frusta ed avendo l'accortezza di attendere che il tuorlo sia completamente assorbito dal composto prima di inserire il successivo. Raccogliere in una ciotola gli albumi e sbatterli brevemente e, appena cominciano a schiumare un poco, unirli al composto amalgamando bene.

Imburrare e infarinare una teglia, versarvi il composto e, con un cucchiaio, cercare di livellare il riso onde evitare che il dolce risulti disomogeneo. Un'alternativa può essere quella di picchiettare il fondo della teglia sul piano di lavoro. Lasciare riposare il composto per circa 10-15 minuti, cioè grossomodo il tempo necessario al forno per raggiungere la temperatura.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti, o comunque fino a doratura, e sotto al grill gli ultimi 5 minuti. A cottura ultimata, far raffreddare la torta di riso reggiana e servire a temperatura ambiente.