

TORTA DI RISO



Ingredienti per 6 persone

- 200 g di riso
- 50 g di burro
- 100 g di mandorle sbucciate
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa

PREPARAZIONE

In un tegame piuttosto capiente versare il latte, 100 g di zucchero e portare il tutto ad ebollizione.

Aggiungere, poi, il riso e lasciare cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa.

Togliere dal fuoco, aggiungere il burro e lasciare raffreddare. Nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero (i rimanenti 100 g) e versarli nel riso amalgamando bene il tutto.

Aggiungere il Sassolino e per ultimi gli albumi montati a neve mescolando delicatamente. Infarinare leggermente una tortiera, versare il composto e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)