

TORTINO DI RISO IN CREMA DI LIMONE

Ingredienti

100 g di riso Originario,	250 g di panna fresca,
40 cl di latte,	scorza di un limone grattugiata,
4 tuorli,	120 g di zucchero,
40 g di maizena,	succo di 2 limoni,
400 g di pasta sfoglia pronta,	90 g di zucchero di canna,
80 g di fragole.	

Preparazione

Mettete il latte sul fuoco; al bollore unite il riso e completate la cottura. Una volta cotto raffreddatelo velocemente. Scaldate la panna con la scorza del limone, quando freme spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Sbattete i tuorli con 100 g di zucchero, la maizena e il succo di limone fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Ponete il tutto nuovamente sul fuoco e cuocete fino ad ottenere una crema densa, rimestando con delicatezza. Una volta fredda aggiungete il riso. Prendete delle tortiere di alluminio del diametro di 12 cm, imburratele e rivestitele con la pasta sfoglia tirata dello spessore di 3 mm circa. Coprite le tortiere con della carta da forno, mettete all'interno dei fagioli secchi e fate cuocere in forno a 210° C per 15 minuti circa. Togliete i fagioli e la carta dalle tortiere. Finite la cottura per ulteriori 5 minuti. Fate raffreddare, riempiete i tortini con il composto di riso e spolverate con lo zucchero di canna. Serviteli freddi con la salsa di fragole ottenuta frullando le fragole con 20 g di zucchero.