

Torta di riso

La torta di riso è tipica di Bologna. Era conosciuta anche come Torta degli Addobbi, perchè si preparava tipicamente durante questa festa religiosa. Questa è la ricetta di mamma.

Ingredienti:

- 6 uova intere
- 300 gr di riso
- 400 gr di zucchero
- 1 litro e 1/2 di latte
- 200 gr di canditi
- 200 gr di mandorle sbucciate
- 1 busta di vanillina
- 1 scorza di limone
- 50 gr. di amaretti
- 50 gr di pinoli
- 150 gr di liquore amaretto, per bagnare (oppure 50% alchermes e 50% amaretto)

Cuocere il riso nel latte fino a fine cottura (il riso deve avere assorbito tutto il liquido ed essere completamente cotto). Sciogliervi lo zucchero mescolando bene. Aggiungere poi i canditi tritati finemente, la vanillina e la scorza di limone. Unire le mandorle tagliate grossolanamente, gli amaretti rotti con le mani e i pinoli tritati.

Lasciare raffreddare, dopodiché aggiungere le uova sbattute.

Imburrare una teglia, versarvi l'impasto così ottenuto, e cuocere in forno a 180° per 40 minuti. La torta dovrà essere ben asciutta ed aver assunto un colore brunito.

Appena si toglie dal forno, bucherellare interamente con uno stuzzicadenti (facendo fori fino spazati di circa 1 cm per tutta la superficie, penetrando fino alla base) e versare il liquore. Fare raffreddare poi tagliare nella tipica forma a losanghe.