

DOLCI E DESSERT

Torta gelata di riso

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 4 persone

Latte	75 cl
Vaniglia	1 stecca
Riso	150 g
Panna da montare	25 cl
Ciliegie candite	100 g
Zucchero	50 g
Maraschino	2 bicchierini

Preparazione

- 1 Mettete il latte sul fuoco, unitevi la stecca di vaniglia e portate ad ebollizione.
- 2 Togliete la vaniglia e aggiungete il riso, lasciandolo cuocere finché il latte non sarà stato completamente assorbito; quindi lasciate raffreddare completamente.
- 3 Nel frattempo, montate la panna a neve molto consistente. Tagliate le ciliegie candite a pezzettini e unitele al riso insieme con lo zucchero e il maraschino, amalgamando il tutto alla perfezione.
- 4 Foderate uno stampo con un foglio di carta oleata e versatevi il composto, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaino e sbattendo leggermente lo stampo sul tavolo, perché non rimangano spazi vuoti all'interno.
- 5 Tenete la torta in freezer per almeno 4 ore, quindi servitela.