

Recepta | Torta di riso

Cada setmana, les millors receptes



Torta di riso. | Manel Baxerías

El pastís d'arròs son unes postres casolanes elaborades amb arròs cuinat amb llet, aromatitzat amb aromes tradicionals, com la vainilla o la pell de cítrics. La senzillesa dels ingredients i la preparació evidencien els orígens camperols d'aquest pastís, que trobareu en moltes zones d'Itàlia. La que us proposo avui també es diu **Torta de gli Addobbi** i és típica de la zona de Bolonya.

Ingredients:

180 grams d'arròs

1/2 litre de llet

1/2 litre d'aigua

3 ous

120 grams de sucre

50 grams d'ametlles pelades

3 ametlles amargues

30 grams de llimona confitada

30 grams de mantega

Ratlladura de la pell d'una llimona

Un polsim de sal

Preparació:

Poseu a bullir l'aigua i la llet amb 100 grams de sucre i la ratlladura de la pell de llimona.

Aboqueu l'arròs a l'olla i deixeu-ho coure a foc lent fins que el líquid s'hagi absorbit completament, trigarà uns 25-30 minuts aprox.

Apagueu el foc, afegiu-hi la mantega i deixeu-ho refredar molt bé, durant unes hores.

Piqueu les ametlles pelades, juntament amb els 20 grams de sucre restants. No ho piqueu massa per tal que les ametlles no facin oli.

Quan l'arròs estigui ja ben fred, afegiu-hi els ous batuts com per fer una truita, les ametlles picades i la llimona confitada tallada a daus.

Aboqueu la barreja en un motlle de pastissos untat i enfarinat i poseu-ho al forn a 170°C durant uns 40 minuts, tenint en compte que cada forn és diferent de l'altre i el temps de cocció és només orientatiu.

Deixeu que el pastís es refredi completament i deixeu reposar almenys una nit abans de consumir-lo.

En el moment de servir, i si us agrada el gust del licor Amareto, podeu donar unes pinzellades al pastís. Però si no es el cas n'hi haurà prou amb afegit les tres ametlles amargues per tal de donar-hi aquest punt amarg.