



CUCINA CON NOI!

Tortino di riso con Confettura Bio di Albicocche su crema di albicocche

INGREDIENTI

1 lt di latte intero

250 g di riso carnaroli

80 g di zucchero a velo

100 g di Confettura Bio di Albicocche

1 uovo

la buccia intera di un limone

burro q.b.

100 g di albicocche fresche

50 g di panna fresca

20 g di maizena + ½ bicchiere di latte



45



4



Avanzata

Preparazione

- 1** In una casseruola mettere il latte a bollire con la buccia di limone, aggiungere il riso e far cuocere a fuoco basso. A metà cottura togliere la buccia di limone e aggiungere lo zucchero, lasciar cuocere ancora alcuni minuti e togliere dal fuoco.
- 2** Unire la Confettura Bio di Albicocche, lavorare bene il composto e solo alla fine aggiungere l'uovo precedentemente sbattuto facendo molta attenzione che non cuocia.
- 3** Imburrare gli stampi monoporzione e riempirli con il riso. Mettere in frigorifero per almeno un'ora.
- 4** Far cuocere le albicocche nella panna, aggiungere la confettura e legare con la maizena sciolta in mezzo bicchiere di latte. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema vellutata. Mettere la crema di albicocche a specchio, aggiungere il tortino e guarnire con fettine sottili di albicocca.