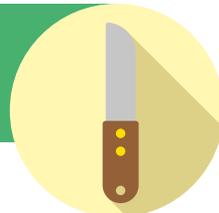


LE RICETTE SENZA GLUTINE

dello chef Marco Scaglione



Crostatina di riso con crema pasticcera e salsa di cioccolato al rum

Autore: Marco Scaglione

Fotografo: Iuri Niccolai

INGREDIENTI per 4 persone

300 g Molino della Giovanna Mix per pasta frolla

170 g di burro

130 g di zucchero a velo consentito

1 uovo

3 tuorli d'uovo

la scorza grattugiata di un'arancia non trattata

un pizzico di sale

zucchero a velo consentito

farina di riso finissima per lo spolvero consentita

Per il riso

500 g di latte intero

140 g riso carnaroli

75 g zucchero semolato

la bacca di una vaniglia

la scorza di mezzo arancio

Per la crema

250 g di latte fresco

250 g di panna fresca

4 rossi d'uovo

130 g di zucchero

60 g di amido di mais consentito

Per la crema al cioccolato bianco

180 g cioccolato 65% amaro consentito

240 g panna fresca

20 g rum

10 g olio di semi di girasole

zucchero a velo consentito

6 grappoli di ribes

10 more

Tempo: 60 minuti più riposo

Difficoltà: facile



Disporre la farina a fontana sul piano di lavoro; mettervi al centro lo zucchero, le uova, il burro diviso a pezzetti e la scorza di arancio e amalgamare bene il tutto, incorporando man mano la farina.

Impastare delicatamente per ottenere un composto omogeneo e farlo riposare per circa 30/45 minuti in frigorifero, avvolto con pellicola da cucina.

Per preparare il riso cotto nel latte:

scaldate il latte in una casseruola a fiamma dolce, con un coltellino incidete

una scorza d'arancio e prelevatene i semi facendo scorrere la lama del coltello

lungo l'interno della bacca. Aggiungete metà della bacca e i semi nel latte;

lavate un arancio e prelevate la scorza e aggiungetela in pentola.

Quindi versate all'interno anche lo zucchero semolato.

Mescolate per far amalgamare tutti i sapori e sciogliete lo zucchero. Portate il

latte quasi a bollire e poi aggiungete il riso e cuocete sempre a fiamma dolce

mescolando di tanto in tanto. Lasciate sul fuoco per 30 minuti e se dovesse

asciugarsi troppo aggiungete altro latte caldo.

Alla fine della preparazione il riso latte dovrà avere una consistenza piuttosto morbida.

Quando il riso sarà cotto, eliminate le scorze d'arancio e la bacca di vaniglia. A questo punto trasferite il riso in una terrina a raffreddare per circa 1 ora.

Nel frattempo preparare la crema:

Versate il latte e la panna in una casseruola e portate a circa 75 °C (a fiamma

dolce sono circa 3-4 minuti). Lavorate con le fruste elettriche i tuorli in una

terrino con lo zucchero; unitevi l'amido e continuate a lavorare fino a ottenere

un composto spumoso. Versate a filo il latte, mescolando di continuo con una

frusta a mano, e fate amalgamare bene il tutto. Trasferite il composto nuova-

mente nella casseruola, mettetelo sul fuoco e portatelo alla temperatura di circa

80 °C (la crema a questa temperatura non si attacca, in termini di tempo corri-

sponde a circa 4 minuti a fiamma dolce), quindi spegnete il fuoco e trasferite la

crema in una teglia bassa e larga; livellatene la superficie, coprite con pellicola

da cucina e fate riposare in frigorifero per 1 ora.

Per la crema al cioccolato

Tritare al coltello il cioccolato e riporre da parte, scaldare la panna in un pen-

tolino a parte e portare quasi ad ebollizione; togliere dal fuoco e lasciare stem-

perare qualche secondo,

aggiungere il cioccolato e mescolare di continuo con un cucchiaio, quando il

cioccolato sarà sciolto unite l'olio e il rum a pezzettini e continuate a miscelare

bene fino a quando non risulterà ben liscio e cremoso.

Prendere il riso ed unire la crema pasticcera, mescolare bene il tutto con un

cucchiaio, fino a rendere il tutto cremo e ben compatto.

Riprendere la frolla e stenderla allo spessore di 3-4 mm, adagiarla in degli

stampi da crostatina imburrati e infarinati per crostatina, versare il riso amal-

gamato con la crema e cuocere il guscio di frolla nel forno caldo a 180 °C per

20-25 minuti.

Sfornare le basi di crostatina, lasciarli riposare circa 30 minuti, poi togliere dallo

stampo e spolverate con zucchero a velo, sporzionate nei piatti individuali, ver-

sate un cucchiaio di crema al cioccolato e decorate con dei ribes e dei lamponi.