



Crostatina di riso con crema pasticcera

Autore: Marco Scaglione

Fotografo: Iuri Niccolai

INGREDIENTI per 4 persone

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 mezza arancia

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



Tempo: 1 ora più riposo

Difficoltà: facile

PROCEDIMENTO

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 un'arancia 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 bacca di vaniglia e prelevatene i semini facendo scorrere la lama del coltello lungo l'interno della bacca. Aggiungete metà della bacca e i semini nel latte; lavate un'

arancia e prelevate la scorza e aggiungetela in pentola. Quindi versate all'interno anche lo zucchero semolato.

Mescolate per far amalgamare tutti i sapori e sciogliere lo zucchero. Portate il latte quasi a bollore 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'arancia 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: ver-

sate 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 terrina 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 nuovamente 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 corrisponde 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.