



Torta di riso con ciliegie

Ingredienti

1 litro	Latte
400 g	Ciliegie sciroppate
300 g	Riso
150 g	Zucchero
n° 1	Scorza di arancia
q.b.	Burro
q.b.	Marmellata di ciliegie
q.b.	Sale

Preparazione

1. Far bollire per 3 minuti il riso in 1,5 litri di acqua.
2. Scolarlo e versarlo nel latte che precedentemente è stato bollito con la scorza di arancia, un pizzico di sale e un cucchiaio di burro.
3. Lasciar bollire per 10 minuti e poi unire le ciliegie denocciolate e lo zucchero.
4. Dopo 5 minuti mettere tutto il composto in uno stampo imburrato e infornare in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.
5. Lasciar raffreddare, sformare il dolce e ricoprirlo con la marmellata di ciliegie diluita sul fuoco con un po' di acqua.

