

TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE MELE

E' si.. due torte, o forse tre, in una sola.. perchè limitarsi.. ogni tanto mi piace fare qualcosa di semplice ogni tanto, spesso, invece mi piace cercare qualcosa di diverso. Il mio pensiero inizia con l'idea di una torta di riso, la faccio per i miei genitori che a loro piace molto.. ma a loro piace anche la torta di ricotta, e poi vogliamo parlare delle mie mele.. perchè non mettere tutto assieme..

Mi piace l'idea di servire questo tipo di torta con una salsa di accompagnamento, una crema inglese?.. no troppo dolce, cioccolato?.. troppo stucchevole.. ci vorrebbe qualcosa di non troppo dolce che si sposi bene con la ricotta, le mele.. trovato farò una salsa all'uvetta e mandorle, l'ho trovata perfetta!!

TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE MELE

per una torta da 30x20 cm

per la pasta

250 gr di farina

150 gr di burro

150 gr di zucchero

3 uova

2 cucchiaini di panna da cucina

1/2 bustina di lievito per dolci

per il ripieno

100 gr di riso

460 ml di latte

40 gr di zucchero

1 stecca di cannella

1 uovo

250 gr di ricotta

30 gr di mandorle

2 mele

10 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

20 gr di uvetta

1 cucchiaino di rum

zucchero a velo

per la salsa all'uvetta

50 gr di uvetta

30 gr di mandorle

50 ml di latte

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 cucchiaino di rum

In un pentolino mettere a cuocere il riso nel latte con lo zucchero e la stecca di cannella finchè il latte si sarà asciugato, eliminate la stecca e lasciate raffreddare.

Per la pasta sbattete con la frusta le uova con lo zucchero e la panna, unite la farina, setacciata con il lievito, e il burro ammorbidito, continuate fino a creare un'impasto omogeneo.

Nel frattempo tagliate le mele a cubetti e mettetele in padella con il burro, lasciate cuocere 5 minuti mescolando spesso e unite lo zucchero di canna, finite la cottura per una decina di minuti, unite l'uvetta precedentemente fatta ammolare in acqua per 20 minuti.

Lavorate la ricotta con i 40 gr di zucchero l'uovo e le mandorle tritate, infine unite il riso freddo e il rum.

Foderate uno stampo 30x20 con carta forno poi versate la pasta e distendetela con un cucchiaino formando dei bordi alti un paio di centimetri, sul fondo mettetevi le mele caramellate e riempite con il composto di riso e ricotta. Cuocete in forno caldo 180° per 45 min.

Per la salsa, lasciare in ammollo le uvette in acqua per 20 minuti, muovetele per eliminare le impurità, eliminate l'acqua e risciacquatele, strizzatele bene e mettetele in un minipimer assieme alle mandorle, il rum e il latte, iniziate a frullare, quando il composto sarà sminuzzato trasferitelo in una ciotola e ora con il mixer ad immersione lavorate fino a formare una crema liscia.

Servite la torta con un po di salsa e spolverata di zucchero a velo.

P.s. tiepida è più buona quindi potete passarla pochi secondi al microonde prima di servire!!

