

Pastiera di riso

Senza glutine



Ingredienti

Per la pasta frolla

280 gr di farina mix senza glutine #

100 gr di zucchero

1 uovo intero

1 tuorlo

80 gr di olio di semi di arachidi o di girasole

un pizzico di sale

1 limone scorza grattugiata (buccia edibile)

Punta di cucchiaino di lievito per dolci (opzionale)

Per la crema di riso

75 g di riso originario o Roma

500 ml di latte senza lattosio

50 gr di zucchero

30 gr di burro senza lattosio

1 scorza di limone (buccia edibile)

1 scorza di arancia (buccia edibile)

un pizzico di sale

Per la crema di ricotta

250 gr di ricotta senza lattosio

120 gr di zucchero

1 uovo intero

1 tuorlo

1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio oppure 1 cucchiaino di liquore Strega

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

½ limone scorza grattugiata (buccia edibile)

un pizzico di cannella (opzionale)

40 gr di arancia candita oppure canditi misti (opzionale) #

Procedimento

In una pentola fate cuocere il riso con il latte, un pizzico di sale, il burro, lo zucchero, scorza di limone e arancia. Fate cuocere a fiamma dolce fino a quando il latte non viene assorbito dal riso. Girate spesso per non far attaccare il riso al fondo della pentola, ci vorranno circa 35-40 minuti, fate raffreddare bene. Potete preparare questa crema anche il giorno prima e conservarla in frigorifero ben coperta. Preparate la crema di ricotta. In una ciotola mescolate con un cucchiaino la

ricotta con lo zucchero e la buccia grattugiata di limone. Mettete in frigorifero per almeno 30-40 minuti, potete fare quest'operazione anche la sera prima. Riprendete la ricotta dal frigo ed unite le uova leggermente sbattute. Unite la crema di riso. Aggiungete gli aromi: acqua di fiori d'arancio, vaniglia, cannella, i canditi tritati piccolissimi e mescolate. In una terrina unite lo zucchero, il pizzico di sale, l'olio, l'uovo intero, il tuorlo e la scorza di limone grattugiata. Mescolate con una forchetta, unite man mano la farina con il lievito fino a quando inizia a formarsi l'impasto. Spostatevi su di una spianatoia ed incorporate la restante farina fino ad avere un impasto elastico che non si attacca più alle mani. La pasta frolla è pronta. Siccome è anche senza burro potete utilizzarla subito senza riposo in frigo. Stendete la pasta frolla su di un piano leggermente infarinato ad uno spessore di 4-5 mm. Foderate con la frolla uno stampo di 22 cm in alluminio alto 4 cm con bordi svasati, oppure stampo a cerniera imburrato ed infarinato. Eliminate la frolla in eccesso passando il mattarello sui bordi e poi rifilate i bordi con l'aiuto di un coltellino, bucherellate la base con una forchetta. Aggiungete la crema di riso e ricotta e sbattete delicatamente il ruoto sul piano per eliminare eventuali bolle d'aria. Stendete la restante frolla e ricavate le strisce di circa 2 cm di larghezza. Adagiatele sulla pastiera, la tradizione suggerisce di metterne 7. Cuocete la pastiera di riso in forno statico preriscaldato a 170° per circa 55-60 minuti nel ripiano più basso del forno. La pastiera deve risultare bella dorata. Una volta ben fredda sformate e cospargete di zucchero a velo. La pastiera di riso senza glutine è pronta per essere gustata.

Ricetta dal Web