638. TORTA DI RISO

Latte, un litro.

Riso, grammi 200.

Zucchero, grammi 150.

Mandorle dolci con 4 amare, grammi 100.

Cedro candito, grammi 30.

Uova intere, n. 3.

Rossi d'uovo, n. 5.

Odore di scorza di limone.

Una presa di sale.

Le mandorle sbucciatele e pestatele nel mortaio con due cucchiainate del detto zucchero.

Il candito tagliatelo a piccolissimi dadi.

Cuocete il riso ben sodo nel latte, versateci dopo il condimento e, quando sarà diaccio, le uova. Mettete il composto in una teglia unta col burro e spolverizzata di pangrattato, assodatelo al forno o tra due fuochi, il giorno appresso tagliate la torta a mandorle e solo quando la mandate in tavola spolverizzatela di zucchero a velo.