

TORTA GELATA DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- tre quarti di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 150 g di riso,
- 500 g di panna (del tipo da montare),
- 100 g di ciliegine candite,
- 50 g di zucchero,
- due bicchieri di maraschino,
- ciliegie sotto spirito.

Mettete il latte sul fuoco, unitevi la stecca di vaniglia e portate ad ebollizione.

Togliete la vaniglia e aggiungete il riso, lasciandolo cuocere, finché il latte non sarà stato completamente assorbito.

Lasciate quindi raffreddare completamente.

Nel frattempo, montate la panna.

Tagliate le ciliegine candite a pezzettini e unitele al riso in sieme con lo zucchero, la metà della panna ed il maraschino, amalgamando il tutto alla perfezione.

Foderate uno stampo con un foglio di carta oleata e versatevi il composto, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaio e sbattendo leggermente lo stampo sul tavolo, affinché non rimangano spazi vuoti all'interno.

Tenete la torta in freezer per almeno 4 ore.

Trascorso il tempo stabilito, togliete lo stampo dal freezer, capovolgetelo su un piatto e sformate il dolce.

Decorate con la panna rimasta e con ciliegie sotto spirito.

Servite subito.