

TORTA DI RISO

(per 5 persone)

La torta di riso è uno dei dolci più caratteristici di Massa.

Ne esistono infinite varianti: gli ingredienti base rimangono sempre gli stessi ma può variare, ad esempio, la quantità di riso o quella dei liquori e così via. Si può affermare che la ricetta cambi in questo modo non solo da frazione a frazione del nostro Comune ma addirittura da casa a casa. Quasi ogni famiglia ha una sua ricetta con le sue porzioni che custodisce gelosamente e tramanda alle proprie generazioni future.

Questa che segue è una delle ottime ricette che si possono trovare, essendo per i motivi sopra citati, impossibile averne una che le racchiuda tutte.

Ma anche questa è una caratteristica tipica di questo dolce a Massa sul quale spesso molti massesi si confrontano sulle diverse dosi degli ingredienti.

-1-

Lessare 1,5 etti di riso aggiungendo mezzo cucchiaino di sale.

Scolare successivamente il riso e farlo raffreddare su un tagliere.

Imburrare una teglia di alluminio, dopodiché spargere la teglia omogeneamente di zucchero (un cucchiaino di zucchero)

-2-

Prendere una zuppiera e:
sbattere 12 uova

aggiungere 1 litro di latte intero

aggiungere 3 etti di zucchero

aggiungere 1 bustina di vanillina (da 0,5 g)

aggiungere mezzo cucchiaino di sale

aggiungere 2 dita di bicchiere di Alchermes

aggiungere 2 dita di bicchiere di Sassolino

aggiungere 2 dita di bicchiere di Sambuca

spremere un limone o, in alternativa, un dito di Limoncino

amalgamare bene tutto l'impasto nella zuppiera

-3-

Riprendere il riso raffreddato e metterlo nella precedente teglia di alluminio imburata, avendo cura di spargerlo omogeneamente sulla base della teglia

Riprendere l'impasto della zuppiera e metterlo nella teglia imburata dove abbiamo appena aggiunto il riso raffreddato fino quasi a riempirla

-4-

Mettere in forno la teglia per due ore circa a 200 gradi

Lasciare raffreddare bene prima di servire

