



DOMENICA 22.03 ore 15:00

II RISINO di VERONA

**Creiamo uno dei dolci tipici di Verona... Un dolcetto semplice ma speciale per una fantastica colazione o una gustosissima merenda!
e in più... una sorpresa!**

MATERIALE / UTENSILI

- Forno statico o ventilato
- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- 3/4 ciotole di varie misure
- 2 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)
- 1 mattarello per stendere la frolla

Inoltre ci servirà...

- Spray staccante (va benissimo anche del burro sciolto e della farina per imburrare gli stampini)
- Un pochino di farina in più per stendere la frolla
- Carta film pellicola aderente
- 8/10 stampini stile Cuki in alluminio (ma vanno bene anche altri stampini)
- 1 stampino di qualsiasi forma per biscotti

INGREDIENTI Per la PASTA FROLLA

250 g farina 00

150 g Burro Morbido a temperatura ambiente

115 g Zucchero

25 g Uova intere

30 g Tuorlo d'uovo

25 g Amido di Mais

½ Bacca di vaniglia

½ Buccia di limone grattugiata

PROCEDIMENTO

All'interno di un recipiente capiente, impastate il Burro Morbido a temperatura ambiente con lo zucchero e gli aromi (limone e vaniglia).

Successivamente, incorporate le uova e i tuorli creando una pastella.

Setacciate la farina con l'amido e aggiungete al precedente composto.

Impastate il tutto solo per il tempo strettamente necessario al fine di omogeneizzare la pasta frolla.

Creare un panetto e fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore

(Noi non le abbiamo, quindi lo faremo subito) coperto con pellicola aderente.

INGREDIENTI Per la CREMA PASTICCERA

(ne faremo un pochino di più di quella che ci serve)

125 g latte intero

25 g tuorlo d'uovo

25 g zucchero semolato

10 g amido di mais

½ Bacca di vaniglia (aroma ulteriore facoltativo)

½ buccia grattugiata di limone

PROCEDIMENTO

In un pentolino versate il latte, la scorza di limone grattugiata e la vaniglia e portate ad ebollizione.

Intanto, in una ciotola mescolate lo zucchero e il tuorlo d'uovo, successivamente inserite l'amido e amalgamate bene il composto.

Versate il latte aromatizzato sopra il composto e amalgamate bene tutto.

Rimettete la crema nel pentolino e portatela a cottura, a fuoco basso o induzione bassa, (se avete un termometro da cucina a circa 83/85 C°).

Senza termometro capirete che siete giunti a cottura in quanto la crema stessa si sarà addensata.

Togliete dal fuoco e versate in una ciotola.

Adesso sarà necessario "abbattere" la temperatura della crema, ovvero portare la crema da 80/85 C° a 10/12 C°.

Create un bagnomaria freddo con una ciotola più grande con del ghiaccio al suo interno, posizionate la ciotola con la crema al suo interno, a contatto con il ghiaccio e mescolate la stessa crema vigorosamente. Il freddo del ghiaccio si trasferirà al contenitore della crema che raffredderà la stessa.

Potete conservare la crema in frigorifero per circa 3/4 giorni.

RISINI

INGREDIENTI (per circa 7/8 Risini):

250 g Pasta frolla (La prepariamo assieme)

80 g Crema Pasticcera (Anche questa la prepariamo assieme)

125 g Latte intero (Anche se hai scremato o parzialmente scremato ok!)

65 g di acqua

50 g Riso (Meglio se Vialone nano)

40 g Burro a cubetti a temperatura ambiente

18 g Tuorlo d'uovo (In pratica 1 tuorlo)

40 g Zucchero semolato

1 g di sale (un pizzico)

PROCEDIMENTO:

In un Pentolino inserite: il riso, il latte, l'acqua, il burro, il sale e cuocete per circa 18/20 minuti a fuoco medio/basso, mescolando di tanto in tanto.

Cotto il tutto aggiungete la crema pasticcera, il tuorlo d'uovo e mescolate tutto. La crema di riso è pronta!

Imburrate gli stampini stendete con un mattarello la pasta frolla e foderateli. Riempite gli stampini con la crema di riso e cuocete i risini per circa 20/25 minuti a 180 C°

COTTURA:

Forno ventilato 180 C°/Forno statico 185/190 C° per circa 20/25 minuti. E' possibile che ci voglia anche 5 minuti in più a seconda del forno. Capiamo che sono pronti in quanto sono dorati a chiazze in superficie.