



PER LA MENTE, CON IL CUORE.

TUTTI MATTI
PER IL
RISO

INIZIATIVA DI RACCOLTA FONDI A FAVORE DI FONDAZIONE PROGETTO ITACA ONLUS 13 e 14 OTTOBRE



DAMIANO CARRARA
Pastry Chef





TORTA DI RISO E RICOTTA

PASTA FROLLA

240 gr di burro / 120 gr di zucchero a velo
30 gr di tuorlo / d'uovo / 360 gr di farina
1 bacca di vaniglia

Procedimento

Mescolare il burro con lo zucchero e la bacca di vaniglia, la farina e i tuorli, fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo.
Cuocere in forno a 180° per circa 15-18 minuti e poi lasciare raffreddare.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

200 gr di cioccolato fondente al 70%
160 gr di panna 35% m.g.

Procedimento Riscaldare la panna in un pentolino fino a che non raggiunge il bollore e togliere subito dal fuoco. Unire alla panna il cioccolato fondente e amalgamare con una frusta, finché non si forma una crema liscia.



CREMA PASTICCERA

400 gr di latte intero fresco / 100 gr di panna liquida 35% m.g. / 125 gr di zucchero bianco
1 bacca di vaniglia / 50 gr zucchero bianco
50 gr di farina debole / 120 gr di tuorli

Procedimento In un pentolino aggiungere latte, panna e la quantità maggiore (125 gr) dello zucchero bianco con la bacca di vaniglia. A parte, in un mixer, montare uova e zucchero. Una volta montati, incorporare la farina fino ad ottenere un impasto cremoso. Quando latte e panna hanno raggiunto il bollore, stemperare un cucchiaino sui tuorli montati con lo zucchero e amalgamare bene il tutto.
Versare velocemente questo composto nel latte a bollore senza abbassare il fuoco.





Con la frusta continuare a girare velocemente fino a che la crema bolle di nuovo e quindi togliere dal fuoco.

CREMA DI RISO

200 gr riso Carnaroli / 600 gr latte
40 gr burro / 60 gr zucchero
scorza di arancia / un pizzico di sale
1/2 bacca di vaniglia

Procedimento Fare bollire a fuoco basso il riso con il latte mescolando fino a che il riso non ha assorbito il latte, togliere dal fuoco e aggiungere il burro, lo zucchero, la scorza arancia, sale e vaniglia. Mescolare con 250 grammi di crema pasticcera.

CREMA DI RICOTTA LIMONATA

250 gr di panna montata / 25 gr zucchero semolato / 1 bacca di vaniglia / 500 gr ricotta scorza di limone

Procedimento Montare la panna con lo zucchero, la bacca di vaniglia e la scorza di limone, aggiungere la ricotta e mescolare il tutto.

COMPOSIZIONE

Ricoprite la base di frolla con uno strato sottile di ganache al cioccolato, poi la crema di riso (mescolata con la crema pasticcera) e infine ricoprire con la crema di ricotta limonata. Decorare con pinoli tostatati e scorza di limone.





PER LA MENTE, CON IL CUORE.

PROGETTO ITACA ONLUS È UNA FONDAZIONE che promuove programmi di informazione, prevenzione, supporto e riabilitazione rivolti a persone affette da disturbi della Salute Mentale e alle loro famiglie.

UN ASCOLTO SEMPRE IN LINEA 800.274.274
per chiamate da cellulare **02 29007166** linea.ascolto@progettoitaca.org

LE NOSTRE SEDI MILANO / ASTI / ROMA / FIRENZE / GENOVA / LAMEZIA-CATANZARO
LECCE / NAPOLI / PADOVA / PALERMO / PARMA / TORINO



MEDIA PARTNER



WWW.PROGETTOITACA.ORG

