

Ricetta tratta dal

sito [www.nonsolomaldipancia.com](http://www.nonsolomaldipancia.com)

## Mattonella di riso



180 g di riso originario  
7 dl di latte  
4 uova  
150 g di zucchero  
120 g di burro  
un pizzico di vaniglina  
2 cucchiaini di calvados o rum o una fiala di aroma di rum  
60 g di mandorle tritate fini  
4 cucchiaini di maizena o di fecola di patate  
mezzo cucchiaino di farina  
50 g di amaretti  
un pizzico di cannella  
la scorza grattugiata di un limone  
una bustina di lievito vanigliato  
3 mele  
un pizzico di sale



Portate il latte a ebollizione con un pizzico di sale e 2 cucchiaini di zucchero, unite il riso e cuocetelo a fuoco moderato per circa mezz'ora, mescolando spesso. Verso fine cottura aggiungete la vaniglina e la scorza di limone grattugiata. Cuocete finché il liquido sarà completamente assorbito, poi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.

Nel frattempo pestate gli amaretti, sbucciate le mele e tagliatele a dadini. Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare lungo circa 25 cm.

Accendete il forno a 200°. Fate ammorbidire il burro fin quando sarà quasi fuso. In una capiente ciotola sbattete con una frusta i tuorli con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto spumoso, quindi unite il burro e continuate a sbattere. Aggiungete il riso cotto, il liquore, la cannella, le mandorle tritate, gli amaretti pestati e amalgamate il tutto. Infine fate scendere da un setaccio la maizena insieme al lievito, mescolate bene, poi incorporate le mele.

Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli, a poco a poco mescolando dal basso verso l'alto, al composto. Versate tutto nello stampo, mettetelo in forno, e abbassate subito la temperatura a 190°; cuocete per circa 50-60 minuti, spegnete e lasciate ancora la torta in forno per 5 minuti. Servitela fredda o appena tiepida, spolverizzata, se volete, con zucchero a velo.