I Risini di Verona

Fra le tante città italiane che adoro c'è sicuramente Verona. Questa città è piena di bellezza e di storia. La prima volta che entrai all'Arena di Verona ne rimasi estasiato, mi sentivo emotivamente coinvolto ma non tanto per quei pochi anni di studio del canto lirico, quanto invece immedesimarmi spettatore e pensare alla magia teatrale che i miei insegnanti di canto hanno potuto vivere su quel palcoscenico. Ma a parte l'Arena Verona offre tantissime bellezze artistiche e culturali da esplorare.

Se non siete mai stati a Verona non potete lasciarvi sfuggire due dolci tipici di questa straordinaria città, e che sono i "Risini" e la "Torta Russa".

I Risini sono dei dolci irrinunciabili quando si è a Verona. Sono dolcetti di forma ovale o tonda e sono formati da un guscio di friabile pasta frolla con una farcitura di crema al riso, riso **Vialone Nano** *(attenzione al tipo di riso perchè i veronesi ci tengono molto a questo!). Esistono diverse varianti di questo dolcetto, ma quella che voglio proporvi è la più semplice e delicata*.

Ingredienti:

Per la frolla:

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 150 gr di burro pannoso (di buona qualità)
- 150 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 2 gr di sale
- 2 tuorli d'uovo + 10 gr di albume
- vaniglia
- scorza grattugiata di un limone bio (o cmq non trattato)

Per il ripieno:

- 600 ml di latte intero
- 100 gr di riso Vialone Nano
- 50 gr di zucchero semolato
- 30 gr di burro
- 2 tuorli d’uovo
- un pizzico di sale
- vaniglia
- qualche buccia di limone (non trattato)

Preparazione:

In una casseruola con un fondo alto versate il latte, la vaniglia e le bucce del limone e portate ad ebollizione.

Appena bolle, abbassate la fiamma e versateci lo zucchero e il riso e mescolate. Fate cuocere il riso per circa 20 minuti a fiamma medio-bassa, mescolando ogni tanto.

Spegnete la fiamma, inserite il burro e mescolate per poi lasciare raffreddare il composto. Una volta raffreddato potete inserirci i due tuorli mescolando con cura per amalgamare il tutto.

Nel frattempo preparate la frolla. In una ciotola capiente lavorate il burro con lo zucchero a velo e la vaniglia fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungeteci la scorza grattugiata del limone e i tuorli e mescolate con cura. Aggiungeteci il sale e mescolate. A parte setacciate la farina con la fecola ed incorporateli al composto.

Formate una palla, ricopritela con della pellicola trasparente per alimenti e mettetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

Riprendete la frolla dal frigorifero, lavoratela pochi secondi e poi stendetela con il mattarello fino ad uno spessore di 4 mm. Con un coppa-pasta tondo di diametro maggiore rispetto a quello dello stampo formate dei dischi che andrete ad adagiare in uno stampo per muffins. Fate aderire la pasta lungo tutto

il bordo dello stampo (ricordo che non è necessario imburrarlo).

Versateci al centro la crema di riso e chiudete con un altro disco di pasta frolla ma di diametro inferiore rispetto a quello usato per la base in quanto esso dovrà aderire perfettamente alla superficie del dolcetto, racchiudendo la farcitura. Premete delicatamente lungo i bordi per far aderire le due paste.

Cuocete i Risini in forno statico e preriscaldato a 180° C per almeno 25 minuti. Controllate la cottura perchè può variare da forno a forno. Appena avranno raggiunto un bel colore dorato potete sfornarli.

Lasciateli raffreddare prima di servirli.

Alla prossima ricetta veronese Sapete già quale, *vero?! hihih*
Charles

…

https://youtu.be/hTtIw5jpuh8
ecco la video ricetta