

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Arroz con leche

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

100 g di riso  
3 bicchieri di latte  
3 cucchiari di zucchero  
sale  
1 limone  
cannella in polvere

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete in un pentolino il riso con il latte e lasciate riposare il tutto per almeno 6 ore. Quindi fate sobbollire il riso nel latte per 8 minuti. Trascorso questo tempo aggiungetevi lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata e proseguite la cottura (aggiungendo dell'altro latte caldo se il riso apparisse troppo asciutto). Servite freddo, in coppe, spolverate in superficie di cannella in polvere.