

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino delle otto gemme

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di riso
- 1 e ½ tazza d'acqua
- ½ tazza di zucchero
- 3 cucchiaini di strutto
- altro strutto per ungere lo stampo
- pezzetti di ananas in scatola
- parecchie ciliegie rosse snocciolate e divise a metà
- burro per imburrare.

PREPARAZIONE

1 Cuocete il riso nell'acqua; lasciatelo leggermente raffreddare, mescolatevi lo zucchero e lo strutto. Con altro strutto ungete generosamente uno stampo da budino a bordi alti, senza foro centrale; copritene il fondo con pezzetti di ananas e ciliegie disposti decorativamente, versatevi sopra il riso cotto e comprimetelo. Cuocete a vapore, a calore forte, per mezz'ora circa. Sformare su un piatto di servizio, servite caldo.