

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di riso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

100 g di riso
1/2 litro di latte
100 g di zucchero
100 g di uvetta sultanina
acqua di rose o vaniglia
pistacchio

PREPARAZIONE

1 Lavate il riso e cospargetelo su di un piano da lavoro asciutto. Quando è completamente asciutto schiacciatelo.

Bollite il latte e lasciatelo addensare, mescolando costantemente. Quando si è ridotto a 3/4 della quantità originale, aggiungete il riso e cuocete per qualche minuto.

Aggiungete lo zucchero e l'uva sultanina e cuocete fino a che si ottiene una crema densa (10-15 minuti).

Rimuovete dal fuoco e insaporite a piacere con acqua di rose o vaniglia. Cospargete con noci di pistacchio. Servite caldo o freddo.