

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di riso Sher Berinj

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.