

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Budino di vermicelli (pasta)

LUOGO: Asia / Pakistan

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



### INGREDIENTI

- 1 panetto di burro
- 2 manciate di vermicelli molto fini
- 4 tazze di latte
- ½ litro di panna montata
- 1 pugno di uvetta
- 3 cucchiaini di zucchero
- 4 mandorle (facoltative) spellate e affettate finemente

### PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il burro in una casseruola da 4 litri. Rompete i vermicelli in pezzi da 6cm, quindi incorporateli nel burro fino a che prendano colore.  
Versate il latte e mescolate il tutto a fuoco medio fino a quando inizi a bollire, quindi incorporate l'uvetta, le mandorle e lo zucchero.

Continuate a cuocere a fuoco basso per 10 minuti, quindi aggiungete la panna e continuate la cottura per un altro paio di minuti.

Rimuovete la pentola dal fuoco e, quando si è raffreddata, mettetela in frigorifero a raffreddare prima di servire il dolce.

### NOTE

Ciò che rende questo dessert particolare è che non è dolce come molti dessert indiani, ed è semplice da fare. Assicuratevi che i vermicelli siano molto fini (pasta tipo capelli d'angelo)