

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cremoso di riso con uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LATTE INTERO 1 l

ZUCCHERO 75 gr

UVETTA 60 gr

RISO chiccho medio - 100 gr

VANIGLIA estratto - 1 cucchiaino da tè

Il cremoso di riso con uvetta è un dolce al cucchiaio che reinterpreta il riso dolce della nostra infanzia...

L'uvetta lo arricchisce di sapore e profumo. Da provare per un fine cena tra amici come per una merenda golosa!

PREPARAZIONE

1 Portate il latte, lo zucchero e l'estratto di vaniglia ad ebollizione.



2 Aggiungete gradualmente il riso e l'uvetta al latte in ebollizione.



- 3 Riducete il fuoco e fate sobbollire, coperto mescolando occasionalmente per circa 50 minuti o fino a che il riso risulti tenero ed il latte sia stato quasi completamente assorbito.

Servite il cremoso di riso caldo o freddo a piacere.