

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert di riso al ribes

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 120 g riso
- sale
- 1/2 l acqua
- 400 g ribes rosso
- 100 g zucchero
- 1/2 l panna
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 1 bicchierino rhum
- 1 presa noce moscata
- 1 presa zenzero in polvere
- 2 cucchiaini croccante triturato

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco l'acqua con una presa di sale e, quando bolle, buttatevi dentro il riso. Lasciatelo cuocere allegramente a pentola scoperta per 20 minuti. Nel frattempo lavate il ribes sotto l'acqua corrente, sgocciolatelo bene e poi aiutandovi

con una forchetta separate gli acini dai grappoli e metteteli in una terrina. Copriteli di zucchero e lasciateli riposare per il momento. Scolate il riso, ormai cotto, e fermate la cottura sotto il getto dell'acqua fredda; lasciatelo nel setaccio a sgocciolare bene e nel frattempo montate a neve ben soda la panna con lo zucchero vanigliato.

Incorporate delicatamente il bicchierino di rum, un pizzico di noce moscata e lo zenzero in polvere. Unite sia il riso cotto, sia la panna aromatizzata al ribes nella terrina. Mescolate delicatamente e suddividete il composto in sei larghe coppe di vetro.

Cospargete con il croccante tritato e servite ben freddo.