

PRIMI PIATTI

Dhan'di Aluvi Kan'dhi

LUOGO: *Asia / Maldive*

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



INGREDIENTI

100gr di manioca (sbucciata
rimuovendo il centro fibroso
lavata
tagliata in pezzetti
bollita fino a che sia tenera e scolata)
50 gr di riso basmati (immerso per 2 ore in
acqua fredda
lavato e miscelato per formare una pasta
soffice
150gr di zucchero
200ml di latte di cocco
50ml di acqua di gelsomino
1 litro d'acqua
50ml di crema di noce di cocco.

PREPARAZIONE

- 1 Portare l'acqua, l'acqua di gelsomino, lo zucchero ad ebollizione. Combinare il latte di cocco in scatola con il passato di riso fino a che non ci siano più grumi. Aggiungere il preparato di riso all'acqua bollente e portare ad ebollizione e lasciare che si addensi. Aggiungere la manioca cotta nella casseruola e lasciar cuocere leggermente. Aggiungere la crema di noce di cocco e rimuovere dal fuoco. Servire freddo.

NOTE