

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di riso

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL GELATO

- 100 g di riso
- 6 dl di latte
- 200 g di zucchero
- 1 limone
- 1 stecca di vaniglia
- 1 cucchiaino di cedro
- 1 bicchierino di Alchermes.

PER LA SALSA

- 40 g di sciroppo di menta
- 50 g di zucchero
- 1 tuorlo
- 1/4 di latte
- 2 cucchiaini di fecola.

PREPARAZIONE

1 Lessate il riso nel latte con un pizzico di sale, la stecca di vaniglia e la scorza del limone di modo che durante la cottura il riso assorba questi sapori caratteristici. Una volta cotto togliete la scorza di limone e la stecca di vaniglia, unite quindi i 200 g di zucchero e frullate il tutto in modo da ottenere una poltiglia omogenea. Versate il contenuto in una gelatiera, aggiungete il cedro tagliato a cubetti e lasciatelo addensare. Nel frattempo preparate la salsa sbattendo il tuorlo con lo zucchero, unitevi quindi la fecola ed il latte versato a filo di modo che non si formino grumi. Mettete sul fuoco e cuocete per circa 20 minuti, mescolando il tutto con cura. Finita la cottura lasciatelo intiepidire e incorporate lo sciroppo di menta. Servita il gelato a palline, e irroratelo con la salsa alla menta.