

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pappa di riso

LUOGO: Africa / Mali

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



INGREDIENTI

1/2 kg di riso per 5 persone
acqua
zucchero
latte cagliato (o altro latte in polvere o concentrato zuccherato o concentrato non zuccherato)
sale (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Mettere sul fuoco una casseruola con circa 1 ½ litri d'acqua. Quando inizia a bollire, aggiungete il riso ben lavato e un po' di sale (facoltativo).
Lasciate cuocere circa 45 minuti. Il riso sarà cotto ma senza aver assorbito tutta l'acqua di cottura. Versare, alla fine, il riso in una tazza e aggiungere zucchero e latte.

NOTE

Questa pappa è molto spesso servita come colazione in molte famiglie e spesso come dolce dopo cena.