

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ris-a l'amande

LUOGO: Europa / Danimarca

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



INGREDIENTI

250 g di riso
1 litro di latte
125 g di zucchero semolato
125 g di panna liquida
75 g di mandorle tritate
50 g di burro
un pizzico di cannella
qualche cucchiata di acquavite di frutta
(oppure sciroppo di lampone).

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver riscaldato il latte con lo zucchero, vi si immerge il riso. La cottura, a fuoco basso, deve durare a lungo (3/4 d'ora). Tolta la pentola dalla fiamma, si lascia che il riso gonfi ulteriormente.

Incorporare quindi al riso tiepido, la panna frustata, il burro molliccio e le mandorle

triturate finissime.

- 2 L'impasto nel quale viene nascosta la famosa mandorla intera, finisce in un piatto fondo, poi nel frigorifero per una buona ora. Liquore, sciroppo e cannella vanno ascritti fra i possibili aromi da aspergere e spolverare.