

ZUPPE E MINESTRE

Ris e lacc

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ris e lacc una preparazione che si perde nella notte dei tempi, gli ingredienti sono riso, latte e zucca e se volete una spolverata di zucchero.

Questa è una versione tra le mille, in particolare questa è di origine Bergamasca caratterizzata dalla presenza della zucca. Un piatto povero d'altri tempi con sapori non facili da capire al giorno d'oggi ma sicuramente genuino e ricco di storia.

INGREDIENTI

ACQUA 500 ml
LATTE INTERO 500 ml
RISO 250 gr
ZUCCA 300 gr
SALE
BURRO 20 gr
ZUCCHERO
CANNELLA 1 stecca

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione un litro d'acqua, salatela e tuffatevi la zucca pulita e tagliata a dadini molto piccoli.





- 2** Dopo circa 10 minuti aggiungete il litro di latte, chiudete il pentolino e portate ad ebollizione.



- 3** Aggiungete, quindi, il riso ed una bacca di vaniglia aperta e portate a cottura. Ci vorranno circa 20 minuti per ottenere un riso molto cremoso.





- 4 Al termine della cottura non vi resta che togliere la stecca di vaniglia, aggiungere una noce di burro e servire.



- 5 Ultimate ciascun piatto con una bella spolverata di zucchero a piacere.

