

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Riso al latte

LUOGO: *Centro America / Costa Rica*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di riso
- 1 grossa scatola di latte condensato
- 1 grossa scatola di latte in polvere
- 2 tazze di latte
- 1 tazza di zucchero
- 1 piccolo pezzo di cannella
- qualche pezzo di odori (chiodi di garofano)
- 1 scatola di uvetta (facoltativo)
- ½ panetto di margarina

PREPARAZIONE

1 Lavare gli ingredienti (quelli che possono essere lavati). Mettere il riso a riposo per 1 ora in acqua con la cannella e gli odori.

Dopo aver fatto riposare il riso, aggiungere le 2 tazze di latte e iniziare a cuocere per ½ ora, non lasciare che il riso si asciughi (se succedesse aggiungere altro latte o dell'acqua) e mescolare bene ogni due o tre minuti così che non s'incolli.

Aggiungere lo zucchero, mescolare ancora e cuocere per circa altri 10 minuti.

Aggiungere il latte condensato e quello evaporato e mescolare (assaggiare per vedere quanto è dolce ... qualora fosse necessario aggiungere dello zucchero per far si che sia più dolce o del latte se fosse troppo dolce).

Continuare a cuocere per circa 15 minuti mescolando sempre ogni 2/3 minuti.

Dopo più di 15 minuti di cottura, rimuovere dal fuoco, lasciar riposare l'arroz con leche per circa 5/10 minuti.