

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Risogalo

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

LATTE INTERO 1 l

RISO ½ tazze

ACQUA 1 tazza

MAIZENA 4 cucchiari da tavola

CANNELLA pezzetti - 2

ZUCCHERO 12 cucchiari da tavola

Il risogalo non è altro che il famoso riso-latte greco, un dessert al cucchiaio fresco, genuino e goloso. La ricetta è molto semplice, si tratta di riso cotto nel latte dolcificato con zucchero e aromatizzato a piacere con cannella, limone o vaniglia.

Questo semplice dolce è perfetto per una merenda sana e golosa per i vostri figli e per renderlo ancora più goloso potreste aggiungere del cacao in polvere o del cioccolato fuso.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare un risogalo davvero goloso dovrete partire dal riso: riunitelo insieme all'acqua in una pentola sufficientemente capiente da poter contenere, successivamente, anche il latte. Scegliete un riso piccolo di facile cottura come per esempio un vialone nano.

Accendete il fuoco ad intensità media sotto la pentola e fate cuocere il riso, a pentola coperta, fino a completo assorbimento dell'acqua, ci vorranno circa una decina di minuti.

2 Quando l'acqua sarà stata completamente assorbita dal riso potrete passare all'aggiunta della cannella, noi ne abbiamo aggiunti un paio di pezzetti ma voi potete scegliere se aggiungerla o meno oppure se utilizzare la versione in pezzi o in polvere.

A questo punto aggiungete anche il latte, dovrete tenerne da parte circa 50 ml per aggiungerlo successivamente, mescolate molto bene.

3 Aggiungete, quindi, anche lo zucchero e mescolate nuovamente. Lasciate cuocere il risogalo mescolando continuamente perchè, si sa, il latte in ebollizione tende a straripare dalla pentola. Un trucchetto per potervi allontanare per pochi attimi dalla pentola è quella di posare un mestolo sulla pentola in modo tale che il manico del mestolo segni il diametro della pentola.

4 A questo punto non dovrete far altro che aspettare che il composto si restringa, dovrete ottenere una crema un po' collosa e densa. A questo punto potrete miscelare il latte rimasto con la maizena e aggiungerlo al risogalo, lasciate cuocere per altri 5 minuti.

5 Ora il risogalo è pronto, dovrete rimuovere i pezzi di cannella se li avete utilizzati e servirlo nei bicchieri o nelle tazze prescelte. Lasciate freddare completamente il risogalo in frigorifero prima di servirla in tavola con una spolverata di cannella in polvere oppure di cacao in polvere o una colata di goloso cioccolato fuso.