

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino di riso alla cannella

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

200 g di riso
50 g di zucchero
1/2 l di latte
1 stecca di vaniglia
la scorza di 1 limone
cannella.

PREPARAZIONE

1 Bollire per 20 minuti il riso in metà del latte con lo zucchero, la vaniglia e la scorza del limone.

Mescolare seguendo la cottura e aggiungendo piano piano il latte restante.