

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Vermicelli (pasta)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di vermicelli (Sewian)
- 3 ½ tazza di latte
- ¾ tazza di zucchero
- ¼ cucchiaino di acqua di rose (p 6-8 piccoli semi di cardamomo)
- burro chiarificato

PREPARAZIONE

1 Friggete i vermicelli in olio caldo fino a doratura. Scaldate il latte e portatelo ad ebollizione e aggiungetevi i vermicelli.

Cuocete fino a che il latte si sia ridotto della metà, aggiungetevi, quindi, lo zucchero e cuocete a fuoco basso fino a quando diventi cremoso (circa 25 minuti), quindi rimuovete dal fuoco.

Aggiungete, ora, l'acqua di rose, decorate con le mandorle spellate e sminuzzate finemente e i pistacchi.