

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budini di riso

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

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *PIÙ RIPOSO*



I **budini di riso** sono un **tipico dolce toscano**, molto popolare in particolare a Firenze e Siena.

Nonostante il nome, non sono veri e propri budini, ma piuttosto **piccoli scrigni di [pasta frolla](#)** che racchiudono un **ripieno morbido di riso**. La ricetta tradizionale prevede numerosi passaggi: la preparazione della pasta frolla, la cottura del riso nel latte, la preparazione della [crema pasticceria](#), l'assemblaggio dei budini e la cottura in forno, per questo motivo, ti consigliamo di premunirti in tempo nella preparazione in anticipo di tutti gli ingredienti che ti servono.

I **budini di riso** vengono per tradizione realizzati in due forme: **bassi e rotondi**, oppure **più alti e ovali**. Sono **dolci monoporzione**, solitamente consumati per **colazione insieme a un cappuccino**, ma adatti a ogni momento della giornata. **Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani, queste deliziose crostatine di riso dolci, tipiche della cucina toscana.

Ecco altre ricette di dolcetti che potrebbero piacerti:

[Black bottom cupcake](#)

[Pina colada cupcake](#)

[Muffin di torta sacher](#)

[Bon bon di castagne](#)

[Cannoli con crema al mascarpone](#)

INGREDIENTI

RISO 150 gr

LATTE INTERO 600 gr

PASTA FROLLA 250 gr

CREMA PASTICCERA 400 gr

ZUCCHERO 100 gr

BACCA DI VANIGLIA 1

SALE 1 pizzico

BUCCIA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare i deliziosi budini di riso toscani: versa il riso in una pentola, aggiungi il latte e lo zucchero.





2 Unisci al riso anche la scorza di un limone biologico ben lavato e la bacca di vaniglia. Porta il tegame sul fornello e fai cuocere fino a che il riso non sarà cotto (circa 30 minuti), mescolando per evitare che il riso si attacchi.





3 Elimina la buccia di limone e fai raffreddare completamente il composto, a temperatura ambiente. Unisci la crema pasticcera al riso e mescola fino a che tutto sarà ben amalgamato.





4 Rivesti 8 stampini da muffin con la pasta frolla e riempi con il riso. Fai cuocere in forno statico, preriscaldato, a 180°C per 20 minuti e 160°C per altri 30 minuti. Se la superficie dei budini di riso si dovesse colorare troppo, copri con un foglio di stagnola. Quando i budini di riso sono cotti, sfornali e fai raffreddare, spolverizza con zucchero a velo e servi.



