

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di petto di pollo alla cannella

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Turchia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 6

LATTE INTERO 6 tazze da caffè

FARINA DI RISO 3 cucchiaini da tavola

CANNELLA IN POLVERE

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire i petti di pollo in acqua salata e tritateli finemente fino a farne una poltiglia omogenea.



2 A parte portate ad ebollizione quattro tazze di latte con lo zucchero.

Nel frattempo sciogliete in un recipiente la farina di riso nelle due rimanenti tazze di latte freddo badando che non si formino grumi.



3 Aggiungete il pollo tritato e mescolate accuratamente.



4 Unite anche il latte bollito.



5 Rimettete il tutto sul fuoco e lasciate cuocere finchè il composto non raggiunge la densità di una crema.



6 Versate nelle coppette e spolverizzate con abbondante cannella.



7 Lasciate raffreddare prima di servire.