

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cremoso di riso con uvetta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

LATTE INTERO 1 l

ZUCCHERO 75 gr

UVETTA 60 gr

RISO chiccho medio - 100 gr

VANIGLIA estratto - 1 cucchiaino da tè

Il cremoso di riso con uvetta è un dolce al cucchiaio che reinterpreta il riso dolce della nostra infanzia...

L'uvetta lo arricchisce di sapore e profumo. Da provare per un fine cena tra amici come per una merenda golosa!

PREPARAZIONE

1 Portate il latte, lo zucchero e l'estratto di vaniglia ad ebollizione.



2 Aggiungete gradualmente il riso e l'uvetta al latte in ebollizione.



3 Riducete il fuoco e fate sobbollire, coperto mescolando occasionalmente per circa 50 minuti o fino a che il riso risulti tenero ed il latte sia stato quasi completamente assorbito.

Servite il cremoso di riso caldo o freddo a piacere.