

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 300 g di riso
- 1 l di latte
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 100 g di burro
- 1 scorza di limone grattugiata
- 100 g di pinoli
- 100 g di gocce di cioccolato o di uvetta.

PREPARAZIONE



- 2 In una pentola mettere a freddo il latte, 2 bicchieri d'acqua, il riso, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata.



- 3 Portare ad ebollizione e far cuocere circa 15 minuti, alla fine alzare un po' la fiamma e far assorbire il liquido se ancora ce ne fosse in abbondanza.



4 Lasciare freddare almeno un'ora. Si otterrà un composto abbastanza sodo.



5 Sbattere le uova con il burro ammorbidito.



6 Aggiungere il riso.



7 Una volta amalgamato bene il riso al composto, aggiungere i pinoli e il cioccolato o l'uvetta.





8 Mettere il composto ottenuto in una teglia ricoperta di carta da forno bagnata e ben strizzata e infornare a 200° per 40 minuti circa.



9 Sfornare.



10 Gustare tiepido o anche il giorno successivo.