

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al riso

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Noi amiamo molto il riso, anzi direi moltissimo....talmente tanto che non potevamo non inserire questo ingrediente anche come gusto di gelato.

La preparazione non è troppo laboriosa ed il risultato è un gelato dal sapore molto delicato. Noi abbiamo pensato di utilizzare del semplice latte vaccino, ma se gradite un sapore di riso più spinto, potete pensare di sostituirlo proprio con il latte di riso.

Con i nostri gelati non potrà che essere una BUONA estate!

INGREDIENTI

RISO 100 gr

LATTE INTERO 1 l

ZUCCHERO 200 gr

SCORZA DI LIMONE limone - 1

VANIGLIA 1 bacca

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco un pentolino con il riso ed il latte con un pizzico di sale, la scorza di limone e la bacca di vaniglia. Portate il riso a cottura facendo sobbollire lentamente; ci vorranno circa 15 minuti, a seconda della varietà del riso che avrete scelto.





2 Spegnete il fuoco, rimuovete dal pentolino la scorza di limone e la bacca di vaniglia.



3 Prelevate dal pentolino un po' del riso cotto scolato dal latte, aiutatevi con un cucchiaio forato.



4 Trasferite il resto in una ciotola fredda, aggiungete lo zucchero e mescolate.



- 5** Frullate il riso con il latte fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio e lasciate che raggiunga la temperatura ambiente.





- 6 A questo punto, versate il composto nella gelatiera e lasciate mantecare per circa un'ora o finché il gelato non abbia raggiunto la densità e la consistenza desiderati.



- 7 Unite, ora, il riso messo da parte e lasciate mantecare ancora un po', potrebbero volerci altri 15-20 minuti. Controllate sempre che il gelato sia della consistenza corretta.



- 8 Trasferite il gelato ben mantecato in un contenitore e riponetelo in freezer per circa un'ora.



9 Ora il gelato è pronto per essere servito in coppette individuali. Decorate ciascuna coppetta con biscotti e cialde a piacere.

