

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pudding di riso orientale

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

¼ tazza di vino
1 tazza d'acqua
3 tazze di latte
2 ½ cucchiaini di zucchero
acqua di rose
un pizzico di sale
cannella

PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola miscelare l'acqua, il latte, lo zucchero ed il sale. Quando si raggiunge il punto d'ebollizione, aggiungere il riso e lasciar cuocere a fuoco lento per 25 min. Aggiungere qualche goccia di acqua di rose e continuare a cuocere per altri 5 minuti o finché tutto il liquido si sia assorbito ed il riso sia pronto. Metterlo in una ciotola e poi in frigorifero a raffreddare. Prima di servire metterci sopra la cannella e lo zucchero. Servire come dessert o per colazione.