

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Riso e latte

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Perù*

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di riso a grano lungo
- 1 - ½ tazza d'acqua
- 220g (1 confezione) di latte condensato dolcificato
- ½ tazza di succo d'arancia
- 2 bastoncini di cannella
- cannella da spolverizzare
- fette o spicchi d'arancia per le decorazioni

PREPARAZIONE

1 Portate il riso, l'acqua, il latte condensato, il succo d'arancia e i bastoncini di cannella ad ebollizione. Riducete, quindi il fuoco, coprite la pentola e lasciate sobbollire per 14-17 minuti.

Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Prima di servire rimuovete i bastoncini di cannella e spolverizzate con la cannella e le

fette d'arancia.