

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Riso gelato alle otto delizie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di riso
750 ml di latte
50 g di burro
100 g di fagioli rossi lessati.

PER LO SCIROPPO

50 g di miele
1 cucchiaino di maizena
1 cucchiaio di curaçao
60 ml di acqua.

PER LA DECORAZIONE

2 cucchiaini di zucchero
10 ciliegie candite
20 datteri freschi
2 cucchiaini di scorza d'arancia candita
4 cucchiaini di uvetta
50 g di gherigli di noci.

PREPARAZIONE

1 Cuocete il riso nel latte e prolungate la cottura fino a quando il liquido non sarà completamente assorbito. Unite lo zucchero e il burro.

Con la frutta indicata per la decorazione, rivestite uno stampo a zuccotto e riempitelo per metà con il riso cotto.

Distribuite i fagioli rossi lessati e chiudete con il riso rimasto. Cuocete a bagnomaria per 30 minuti.

Preparate lo sciroppo stemperando la maizena nel miele e aggiungendo il curaçao e l'acqua. Cuocete per qualche minuto.

Sformate il dolce, bagnatelo con lo sciroppo e lasciatelo raffreddare prima di servirlo.