

Budino di riso



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

1 baccello di vaniglia
150 g di riso a chicchi tondi
450 ml di latte
250 ml di panna
200 ml di acqua
125 g di zucchero
½ cucchiaino di cannella macinata
½ cucchiaino di noce moscata grattugiata
noce moscata grattugiata, per spolverizzare

Istruzioni per la preparazione

1. Taglia in senso longitudinale il baccello di vaniglia e recuperane i semi. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocità a 2. Versa il riso e gli altri ingredienti nella ciotola. Porta a bollore.
2. Abbassa la temperatura e lascia sobbollire 20 per minuti.

Per servire, in alternativa:

Trasferisci in una ciotola da portata, cospargi di noce moscata grattugiata e



porta in tavola.

oppure

Versa in una pirofla e lascia cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 30-40

minuti, fnche' il budino assumerà un bel colore dorato.

Variante:

Budino di riso ai lamponi

Quando mancano 5 minuti al termine della cottura, aggiungi 200 g di lamponi freschi.

Budino di riso al cioccolato e crema di whisky

Aggiungi 30 g di polvere di cacao di buona qualità. Incorpora 3 cucchiari di crema di whisky irlandese, tipo il Baileys.