

## RISO - COTTURA AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- riso,
- latte,
- sale.

Calcolate 50 cl di latte ogni 100 g di riso.

Da tener presente che il riso assorbe meno latte se prima viene sbollentato per 2 o 3 minuti in acqua poco salata.

Di seguito altre preparazioni -> Quando serve per bordure, crocchette, budini, regolatevi invece secondo queste proporzioni: mettete 150 g di riso in un litro di latte, aggiungete 30 g di burro e una puntina di sale.

Iniziate per i primi 10 minuti la cottura sulla fiamma e poi continuatela in forno moderatamente caldo, per circa 20 minuti, senza mai mescolare.

Quando il riso è cotto, amalgamatevi due uova intere leggermente sbattute con un pizzico di sale.

Ma anche senza questa aggiunta il riso al latte ha uno squisito quanto delicato sapore.

Per la ricetta del riso dolce, il procedimento è il medesimo con l'avvertenza di aggiungere a fine cottura 75 g di zucchero semolato mescolato con un pizzichino di vaniglia.