

CORONA DOLCE DI RISO

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di mandorle,
- 3/4 di latte,
- una stecca di vaniglia, sale
- 200 g di riso,
- 150 g di zucchero,
- quattro uova,
- un bicchierino di brandy,
- burro per ungere,
- 250 g di cioccolato fondente,
- 1/5 di crema di latte.

Sbollentate le mandorle, pelatele e tritatele molto finemente.

Portate ad ebollizione il latte con la stecca di vaniglia, unite una piccola presa di sale e quindi il riso che fate cuocere lentamente a fiamma moderata, girandolo di tanto in tanto.

Pochi istanti prima del termine della cottura (il latte dovrà essere completamente assorbito), levate la stecca di vaniglia e incorporate lo zucchero, le uova frullate, le mandorle tritate e il brandy.

Mescolate energicamente con moto rotatorio per ottenere un composto omogeneo, poi levate dal fuoco.

Imburrate quindi la forma da budino dalle pareti lisce e con il foro centrale, rovesciatevi dentro il composto, pareggiandone la superficie con il dorso di un cucchiaio, e cuocete per 30 minuti a bagnomaria, in forno medio.

Estraete il dolce dalla forma, capovolgetela su un piatto, e la sciatelo raffreddare.

Nel frattempo sciogliete il cioccolato in una casseruolina con qualche cucchiaio di acqua, poi aggiungete la crema di latte, mescolate, portate ad ebollizione e verstrate tutto, caldo, sul dolce freddo.

Servite subito.