

Ecco le ricette del seminario a Fusine:

2ª DOLCE DI RISO CAMELLATO

Facile, leggero, ricorda quando eravamo bambini (almeno noi della generazione “prima della nutella”!)

Ingredienti x 4-6 porzioni:

300 gr riso originario (chicchi piccoli e rotondi)

½ l latte (anche soia) e ½ di acqua

vaniglia

sale

uvetta

scorza grattugiata di arancia o limone (attenzione: bio e lavata)

5-6 cucchiaini di zucchero

Mettere a mollo l'uvetta dopo averla sciacquata. (Un po' di rum nell'acqua per i “viziosi”)

Portare a bollore l'acqua e il latte con la vaniglia, aggiungere un po' di sale e il riso.

Far cuocere fino ad addensare, aggiungere l'uvetta e la scorza grattugiata e mescolare bene.

Mentre raffredda, cospargere di zucchero l'interno di uno stampo metallico bagnato, passarlo al forno o sul fuoco (muoverlo continuamente, NON BRUCIARE) fino a far prendere colore allo zucchero, versarci l'impasto di riso premendo bene per distribuire uniformemente.

E' possibile rimettere il dolce al forno, sia per asciugarlo che per riscaldarlo, ma si può anche servire freddo dopo almeno un paio d'ore.

Per rendere il dolce più “sostanzioso”, d'inverno magari, si può aggiungere all'impasto un po' di burro (olio di semi per i vegani), qualche pinolo...