

BAVARESE DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 50
Latte cl. 40
Zucchero gr. 50
Panna cl. 20
Albumi gr. 30
Gelatina in fogli gr. 6
Crema pasticciera gr. 30
Uvetta sultanina gr. 20
Scorza di un limone

PROCEDIMENTO

In una casseruola mettete il latte, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Portate ad ebollizione, unite il riso e continuate la cottura fino a che i chicchi siano teneri.

Ammorbidite i fogli di gelatina in acqua fredda, scolateli e strizzateli, uniteli al composto e frullate il tutto; passate al colino.

Montate la panna e separatamente gli albumi con lo zucchero.

Incorporate al composto la crema pasticciera, la panna ed infine gli albumi.

Conservate in frigorifero il composto; quando inizia ad addensarsi incorporate l'uvetta ammollata in acqua fredda e strizzata.

Versate il composto in stampini singoli e lasciate in frigo sino a che non solidifica.

Servite con decorazione a piacere.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦

