

CIAMBELLA DI RISO CON SALSA DI FRAGOLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 130

Latte cl. 35

Zucchero gr. 100

Uova n. 2

Burro gr. 15

Uvetta gr. 50

Rhum cl. 6

Per la salsa

Fragole gr. 200

Zucchero a velo gr. 50

PROCEDIMENTO

Lessate in acqua per 8 minuti il riso; scolatelo e ultimate la cottura nel latte fino al suo completo assorbimento.

Incorporate al riso lo zucchero, le uova una ad una, il rhum e l'uvetta precedentemente rinvenuta in acqua tiepida e successivamente strizzata.

Versate l'impasto in una teglia con il buco (ciambella) e cuocete in forno caldo a 160° per 35 minuti.

Lavate le fragole e cuocetele per qualche minuto con lo zucchero in un tegame.

Servite la ciambella ancora tiepida con la salsa di fragole nel centro.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

