

# COPPA DI RISO E BANANE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100  
Zucchero gr. 80  
Banane n. 2  
Latte cl. 70  
Scorza di un limone  
Tuorli n. 2  
Farina gr. 30  
Burro gr. 10  
Fragole gr. 150  
Rhum gr. 40

## PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in cl. 40 di latte e gr. 40 di zucchero.

Unite le banane tagliate a fettine e lasciate raffreddare.

In una casseruola sbattete i tuorli d'uovo con il rimanente zucchero, aggiungete la farina e diluite con il latte rimasto.

Unite la scorza di limone e portate la crema ad ebollizione senza mai smettere di rimestare.

Quando inizia a sobbollire, togliete dal fuoco e aggiungete il burro. Lasciate raffreddare e filtrate bene.

Versate il riso con le banane in quattro coppette trasparenti; coprite il tutto con la crema e passate in frigo per un paio d'ore prima di servire decorando a piacere con la salsa di fragole ottenuta frullando le fragole con il rhum.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

