

SALAME DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 180
Latte cl. 60
Burro gr. 200
Biscotti secchi (gallette) gr. 250
Zucchero gr. 200
Cacao amaro gr. 100
Liquore dolce a piacere n. 2 cucchiaini
Uova n. 2

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte fino al suo completo assorbimento.
Fondete il burro a fiamma dolcissima. Sbriciolate i biscotti a pezzettini irregolari. Metteteli in una ciotola con il burro fuso, lo zucchero, il cacao, il liquore e le uova. Con un cucchiaino mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite il riso cotto e versate il composto su di un foglio di alluminio. Arrotolate dandogli la forma di un salame. Mettete in frigo per 2 ore circa finché si sarà rassodato. Servite tagliato a fette.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦

