

SEMIFREDDO DI RISO E PRUGNE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 40
Prugne fresche gr. 300
Buccia di mezza arancia grattugiata
Stecca di vaniglia n. 1/2
Zucchero gr. 40
Uova n. 2

PROCEDIMENTO

Sciacquate il riso con acqua fredda, poi mettetelo a cuocere con il latte, la buccia d'arancia, la stecca di vaniglia e le due uova sbattute. Quando il riso sarà cotto, dopo circa 20 minuti, e il composto risulterà compatto, togliete la stecca di vaniglia e versatelo in uno stampo da budino. Tenete in frigorifero per alcune ore. Nel frattempo prendete le prugne snocciate e spadellatele per 7 minuti con lo zucchero a fuoco dolce.

Sformatelo su di un piatto da portata e guarnitelo con le prugne e la loro salsa.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

