



Budino di riso



Ingredienti

	Per il semifreddo	Per 6 persone	Per 10 persone
Latte		600 ml	1000 ml
Riso vialone nano		300 g	500 g
Panna fresca		180 g	300 ml
Uova		1 intero + 2 albumi	2 intere + 2 albumi
Zucchero		150 g	250 g
Uvetta sultanina		60 g	100 g
Pinoli		50 g	80 g
Canditi		50 g	80 g
Rum		35 g	60 g
Buccia di limone grattugiata		3,5 g	6 g
Fecola		6 g	10 g

Preparazione

1. Mettere il latte in una casseruola, aggiungere la panna, lo zucchero, l'uvetta, i pinoli, i canditi, il burro.
2. Portare a ebollizione e unire il riso.
3. Lasciare cuocere lentamente in ebollizione per 20 minuti.
4. Ritirare il composto, raffreddarlo e aggiungere, mescolando, 2 uova intere e 2 albumi montati a neve e il rum.
5. Versare in uno stampo imburrato molto bene, cuocere a bagnomaria fino ad ottenere la consistenza desiderata.
6. Servire tiepido con fiori eduli e scaglie di cioccolato fondente.