



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

CREMA DI RISO

Ingredienti

100 g di farina di riso,	½ stecca di vaniglia,
½ l di acqua,	80 g di uvetta passa,
½ l di latte,	2 mele,
2 cucchiaini di malto d'orzo,	1 pizzico di sale.

Preparazione

Mettere la farina di riso in una casseruola e versare il latte e l'acqua mescolando accuratamente in modo da evitare la formazione di grumi. Salare leggermente e mettere poi a cuocere a fiamma moderata per 10 m. circa, continuando a mescolare. Aggiungere la vaniglia e l'uvetta ammollata e cuocere ancora per 20 m. Togliere dal fuoco, lasciare intiepidire, aggiungere il malto, mescolare e togliere la vaniglia. Mentre il composto si raffredda sbucciare e tagliare le mele a fettine prima di incorporarle alla crema. Lasciare raffreddare. Si può anche frullare prima di servire.