



## **PUDDING DI RISO**

### *Ingredienti*

120 g di farina di riso,	100 g zucchero,
50 g uvetta sultanina,	25 g fecola,
600 g latte,	1 cucchiaino di acqua di rose,
1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio (o sostituire con estratto di vaniglia).	

### *Preparazione*

Ammollate l'uvetta sultanina in acqua fredda. Mettete al fuoco il latte e fatelo scaldare. Versate in una casseruola la farina di riso, la fecola, lo zucchero e aggiungetevi, a poco a poco, il latte, rimescolando energicamente finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Portate la casseruola al fuoco e mescolate continuamente finché avrete portato il composto ad ebollizione, quindi lasciate cuocere per circa 15 minuti girando di tanto in tanto. Ponete il recipiente in forno e lasciatevelo finché in superficie si sarà formata una leggera crosticina dorata. Togliete dal forno, unitevi l'acqua di rose e rimescolate energicamente. La crosticina scura, caramellata in superficie, renderà così il composto di un colore leggermente ambrato conferendo alla preparazione un sapore caratteristico. Aggiungete infine al composto l'acqua di fiori d'arancio, l'uvetta scolata dall'acqua (tenetene da parte un po' per la decorazione) e mescolate ancora una volta. Versate il pudding su un piatto da portata, decorate a piacere con l'uvetta rimasta e ponetelo in frigorifero a raffreddare per circa 4 ore. Servitelo molto freddo; e' ideale gustarlo in una calda giornata d'estate.