

Ingredienti

100g di riso

600ml di latte

una buccia di scorza di arancia

40g di zucchero semolato

biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

cannella a piacere

Preparazione

Per fare un budino di riso bisogna scegliere una qualità di riso a grani corti o medi, con un alto potere di assorbimento dei liquidi, in modo tale da ottenere un budino cremoso.

Mettere il riso in una casseruola, unire il latte e la scorza di arancia, portare a bollore mescolando continuamente, poi abbassare la fiamma al minimo e coprire con il coperchio e far cuocer 40 minuti.

Quando il riso sarà denso e cremoso scartare la scorza di arancia e addolcire il riso con zucchero.

Una volta preparato il budino di riso e fatto raffreddare prendere i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

Su di un piatto adagiare il biscotto, mettete un po’ di budino di riso e intervallare per due o tre strati, poi terminare con dello zucchero a velo.

http://mammananu.blogspot.it/2013/02/mattonella-riso-ciok-oggi-vi-volevo.html