

LE RICETTE

DOLCI



Budino di riso allo zafferano

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE)

- 100 gr di riso Originario
- 35 gr di burro
- 3 bacche di cardamomo
- 170 gr di zucchero
- 15 gr di acqua di rose
- Mezza bustina di zafferano
- 40 gr di mandorle
- 20 gr di pistacchi

Per decorare:

- Cannella in polvere, mandorle e pistacchi q.b.

- **DIFFICOLTÀ:** 
- **VEGETARIANO:** **SI**

PREPARAZIONE

Pesta in un mortaio le bacche di cardamomo private del guscio e i pistacchi tagliati a listarelle, quindi metti da parte.

Lava il riso in acqua tiepida per 4/5 volte, in modo che perda l'amido, e cuocilo in mezzo litro d'acqua e un pizzico di sale per circa 25 minuti, tenendolo coperto ed eliminando la schiuma di cottura. Aggiungi lo zucchero sciolto in circa 150 gr di acqua, quindi lascia cuocere per altri 5 minuti.

Unisci il burro a tocchetti e le mandorle tagliate a listarelle. Sciogli in un recipiente lo zafferano con 50 gr di acqua calda, quindi uniscilo al riso. Aggiungi il trito di pistacchi e cardamomo e in ultimo l'acqua di rose. Mescola bene e fai cuocere per altri 5 minuti, tenendo coperto.

A cottura ultimata, versa il riso ancora caldo nelle coppette e aggiungi una spruzzata di cannella, mandorle e pistacchi per decorare. Lascia in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

