

SEMIFREDDO DI RISO

INGREDIENTI

750 ml di latte
80 gr di zucchero
60 gr di burro
180 gr di riso vialone nano veronese IGP
3 gr di sale
160 gr di crema pasticcera
mezza buccia di limone
250 gr di panna
12 gr di colla di pesce

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte con la buccia di limone, lo zucchero e il burro. Levare la buccia ed unire il riso. Coprire e far cuocere a fuoco molto basso. Quando il riso avrà assorbito tutto il latte sarà pronto. Far raffreddare e quindi unire la crema pasticcera, la panna montata e la colla di pesce sciolta in poca acqua. Versare il tutto in uno stampo e far raffreddare per almeno 2 ore.

