

Ogni lunedì una ricetta per scoprire un prodotto della bottega! **Qual è l'ingrediente del mese?**

L'INGREDIENTE DI APRILE: RISO

Riso Arborio, Rosa Marchetti, Basmati, Nero Nerone e Integrale **Alce Nero** dai 2.80€ ai 3.80€

Dopo gli eccessi della Pasqua il lunedì ricetta ci consiglia alcune ricette semplici e leggere a base di riso!



RISOLATTE

INGREDIENTI:

1l latte; 300g riso Arborio; 90g zucchero; 150ml acqua; 20g amido mais; scorza di limone; sale; cacao.

PROCEDIMENTO:

Mettiamo prima di tutto l'acqua a bollire, mettendo il riso, la scorza di limone e un pizzico di sale e facendo andare finché l'acqua non viene completamente assorbita. A questo punto aggiungiamo il latte freddo, tenendone da parte mezzo bicchiere in cui facciamo sciogliere l'amido di mais. Appena raggiunge il bollore aggiungiamo il latte rimasto e lo zucchero e mescoliamo per amalgamare il tutto. Quando il composto raggiunge la consistenza che preferiamo, possiamo toglierlo da fuoco. Come tocco finale possiamo dare una spolverata di cacao (ma anche trasferire in piccole ciotole con una base di marmellata).

#vegan #glutenfree