



Budino di riso alla frutta - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Budino di riso alla frutta

Dessert - pesche - marmellata - vanillina - cannella

Ingr. per 4 pers.
200 gr. di riso
1 bustina di vanillina
2 pizzichi di cannella
80 gr. zucchero + 1 cucchiaino
500 gr. latte
Qualche cucchiaino di marmellata (ho usato quella di pesche)
2 pesche sode a pasta gialla

Procedimento:

Far cuocere il riso nel latte per il tempo indicato nella confezione e comunque finché il latte sarà tutto assorbito.

Spegnere ed unire lo zucchero, la vanillina e la cannella, mescolare con cura e far freddare.

Mondare le pesche e snocciolarle.

Tagliarle a fettine non troppo sottili e metterle in una padellina inaderente con il cucchiaino di zucchero e far abbrustolire un poco.

Comporre il budino o in una coppa o in un bicchiere alto:
uno strato di riso dolce, uno strato di marmellata, e finire con il riso.

Decorare con le fettine di pesche caramellate.

Servire ben freddo.

Volendo, si possono usare anche altri tipi di frutta.

