



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

Dessert - pesche - marmellata - vanillina - cannella

Ingr. per 4 pers.

200 gr.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.

