

Riso delizioso

(tempo di esecuzione circa 25 minuti)

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di riso,
3 mele renette,
7 gr di burro,
un bicchierino di Marsala,
una presa di cannella in polvere,
2 chiodi di garofano,
un pezzetto di scorza di limone,
mezzo litro di latte,
sale.

Procedimento:

Sbucciate le mele privandole del torsolo e riducetele a tocchetti molto piccoli. Mettetele in una casseruola con il burro e fatele rosolare a fuoco lento schiacciandole con una forchetta finché saranno ridotte in una crema. Irrorate quindi con il Marsala e insaporite con una buona presa di cannella in polvere. Lasciate evaporare il Marsala, a fuoco basso. Nel frattempo avrete fatto cuocere il riso, per circa 15 minuti nel latte, aggiungendo un bicchiere di acqua, una presa di sale, i chiodi di garofano e la scorza di limone. Quindi scolatelo, passatelo nel tegame della salsa, mescolate bene e servire.

Buon appetito !!