

## SFORMATO DI RISO DOLCE

### Ingredienti

- sale
- latte (750ml)
- burro
- zucchero (50gr)
- 2 chiodi di garofano
- cannella
- uvetta (40gr)
- riso (110gr)
- pinoli (40gr)
- vaniglia

### Come si prepara

Fate ammorbidire l'uvetta in una tazza di acqua tiepida.

Versate il latte in una pentola, portate ad ebollizione e, tenendo il fuoco a fiamma moderata, aggiungetevi il riso ed un pizzico di sale.

Unite anche due chiodi di garofano ed una bustina di vaniglia, continuando sempre a mescolare.

Trascorsi 5 minuti, aggiungete lo zucchero, l'uvetta strizzata e i pinoli, facendo attenzione che il composto non si attacchi al fondo della pentola.

Lasciate cuocere per altri 15 minuti e togliete la pentola dal fuoco quando il riso è ancora al dente.

Versate il composto in uno stampo imburrato e livellate la superficie.

Lasciate raffreddare e quindi rovesciate lo stampo sul piatto da portata, spolverizzando lo sformato di riso con la cannella.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 5



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	141 kcal 590 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

foto, occasioni speciali, new, feste, budini, dolce al cucchiaio, Sformato di riso dolce, sformato, tradizionale, mediterraneo

