

RISO AL LATTE, CAMELLO

al burro salato



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 650 ml di latte - 1 spicchio di vaniglia - 50 g di zucchero - 120 g di riso tondo per dolci - la scorza di ¼ arancia bio - CAMELLO AL BURRO SALATO: - 90 g di zucchero in polvere - 100 ml di acqua - 40 g di burro salato (con cristalli)

1. Nel contenitore mettere il latte, il riso lavato e asciutto, l'interno dello spicchio di vaniglia tagliata in due, la scorza dell'arancia grattugiata e lo zucchero poi avviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/100°C.

2. Se si desidera accentuare la cremosità del riso, quando il riso al latte è cotto, mescolarlo usando il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).

3. Versare in cocottine o verrine.

4. Preparare il CAMELLO AL BURRO SALATO: in una pentola, far sciogliere 90 g di zucchero in polvere con 100 ml di acqua a fuoco vivo senza mescolare, fino ad ottenere un caramello biondo scuro. Togliere dal fuoco, aggiungere 40 g di burro salato (con cristalli) tagliato a pezzettini e mescolare finché il burro è completamente fuso. Mettere di nuovo la pentola sul fuoco basso e incorporare quattro cucchiaini di panna, poi mescolare bene. Quando il caramello è liscio ed uniforme, versarlo direttamente sul riso al latte. Servire tiepido o freddo.

Consigli del cuoco :

È essenziale scegliere un riso speciale per dolci.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016