

DOLCI E DESSERT

Dessert di riso al ribes

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Riso	120 g
Sale	
Acqua	50 cl
Ribes rosso	400 g
Zucchero	100 g
Panna	50 cl
Zucchero vanigliato	1 bustina
Rum	1 bicchierino
Noce moscata	1 presa
Zenzero in polvere	1 presa
Croccante triturato	2 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Mettete sul fuoco l'acqua con una presa di sale e, quando bolle, buttatevi dentro il riso. Lasciatelo cuocere allegramente a pentola scoperta per 20 minuti.
- 2 Nel frattempo lavate il ribes sotto l'acqua corrente, sgocciolatelo bene e poi aiutandovi con una forchetta separate gli acini dai grappoli e metteteli in una terrina.
- 3 Copriteli di zucchero e lasciateli riposare per il momento. Scolate il riso, ormai cotto, e fermate la cottura sotto il getto dell'acqua fredda; lasciatelo nel setaccio a sgocciolare bene e nel frattempo montate a neve ben soda la panna con lo zucchero vanigliato.
- 4 Incorporate delicatamente il bicchierino di rum, un pizzico di noce moscata e lo zenzero in polvere. Unite sia il riso cotto, sia la panna aromatizzata al ribes nella terrina.
- 5 Mescolate delicatamente e suddividete il composto in sei larghe coppe di vetro. Cospargete con il croccante triturato e servite ben freddo.