

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Riso al latte

Strawberry · Friday, October 30th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

320gr riso

- 2 litri di latte
- 10gr cannella in polvere
- 10gr zucchero
- 60gr parmigiano grattugiato
- 50gr burro
- sale

Preparazione:

In una casseruola, portate a bollore un litro di latte con un pizzico di sale, abbassate la fiamma, unite il riso e fate cuocere per circa 16 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo un mestolo di latte rimasto. A cottura quasi uoltimata, unite la cannella in polvere e lo zucchero, mescolate, togliete la casseruola dal fuoco, mantecate con il burro e il parmigiano, isponete il riso su di un piatto da portata e spolverate con cannella in polvere.

This entry was posted on Friday, October 30th, 2015 at 7:04 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.