BUDINO DI RISO AL PORTO

Ingredienti per 6 persone:

- 3/4 di latte,
- 350 g di riso,
- 100 g di mandorle,
- 170 g di burro,
- 170 g di zucchero a velo,
- sette uova,
- pangrattato,
- 20 g di maizena,
- 1/4 di porto,
- 100 g di marmellata di pesche.

Mettete il latte in una casseruola e portatelo ad ebollizione; unitevi quindi il riso e lasciatelo cuocere al dente; il latte si assorbirà quasi interamente.
Nel frattempo sbollentate le mandorle, pelatele e tritatele finemente.
Non appena il riso sarˆ pronto rovesciatelo in una terrina e lasciatelo leggermente intiepidire, poi aggiungetevi 100 g di burro, lo zucchero a velo ben setacciato, i tuorli, uno per volta, e le mandorle tritate: mescolate bene gli ingredienti.
Montate quattro albumi a neve molto sottile ed incorporateli al composto, rimestando delicatamente dal basso verso l'alto perché non si smontino.
Mettete il composto in uno stampo da budino dalle pareti scannellate, che avrete imburrato e spolverizzato con pangrattato.
Pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio e introducete a forno caldo a 200 gradi per 35 minuti.
Preparate quindi la crema per ricoprire il budino: fate sciogliere 50 g di burro ed unite la maizena, mescolando per evitare grumi; diluite con il porto e, sempre rimestando, fate cuocere per 15 minuti a fuoco moderatissimo.
A questo punto aggiungete la marmellata di pesche e continuate la cottura ancora per 5 minuti, poi tenete la crema in caldo.
Estraete il budino dal forno, capovolgetelo su un piatto e irroratelo con la crema preparata, lasciandola scivolare sul budino anche non uniformemente.