BUDINO DI LATTE E DI PISTACCHI

Ingredienti:

- 3 tazze di latte intero,
- 3 cucchiai di riso,
- una tazza di zucchero,
- 3 cucchiai di acqua di rose,
- 2 cucchiai di polpa di cocco,
- 100g. di pistacchio sgusciato,
- un cucchiaio di nocciole grattugiate o spezzettate.

Fate cucocere il riso in una tazza di latte intero fresco senza mai smettere di mescolare. Sciogliete lo zucchero nel latte rimanente e portatelo lentamente ad ebollizione. Aggiungete il riso con il latte, abbassate la fiamma e portate a cottura mescolando di tanto in tanto, finchè il composto non avrà raggiunto la consistenza di una crema densa. A questo punto spegnete il fuoco, aggiungete l'acqua di rose, incorporate le nocciole tritate, mescolate energicamente e versate in singole coppette, decorando con i pistacchi, in parte interi e in parte grattugiate. Servite tiepido o, se preferite, freddo.