DESSERT DI RISO AL RIBES

Ingredienti per 6 persone:

- 120 g di riso,
- sale,
- 1/2 l d'acqua,
- 400 g di ribes rosso,
- 100 g di zucchero,
- 1/2 l di panna,
- 1 bustina di zucchero vanigliato,
- 1 bicchierino di rhum,
- 1 presa di noce moscata,
- 1 presa di zenzero in polvere,
- 2 cucchiaini di croccante triturato.

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.
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.
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.
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.
Mescolate delicatamente e suddividete il composto in sei larghe coppe di vetro.
Cospargete con il croccante triturato e servite ben freddo.