662. BUDINO DI RISO

Latte, un litro.
Riso, grammi 160.
Zucchero, grammi 100.
Uva di Corinto (sultanina), grammi 80.
Candito, grammi 30.
Uova, due intere e due rossi.
Rhum o cognac, un bicchierino.
Odore della vainiglia.

Cuocete bene il riso nel latte e a mezza cottura gettate dentro al medesimo lo zucchero, l'uva, il candito a pezzetti piccolissimi, una presa di sale, e burro quanto un uovo scarso. Cotto che sia, ritiratelo dal fuoco e ancora caldo, ma non bollente, aggiungete le uova, il rhum e la vainiglia, mescolando bene ogni cosa. Poi versatelo in uno stampo da budino unto bene col burro e spolverizzato di pangrattato; cuocetelo al forno o in casa e servitelo caldo.
Lasciate indietro un terzo del latte per aggiungerlo, occorrendo, via via che il riso assoda.
Basterà per otto persone.