

RISO COI DATTERI

Ingredienti per 4 persone:

- riso,
- 24 datteri,
- burro,
- zafferano,
- sale.

Lessate il riso in acqua salata.

Nel frattempo togliete il nocciolo ai datteri rompendoli a metà.

Sciogliete del burro in un tegamino e aggiungete i datteri mescolando e facendo attenzione che non si brucino.

Quando il riso è circa a metà cottura aggiungete lo zafferano, e quando è cotto scolatelo bene e conditelo con il burro e i datteri.