

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 sar  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 perch  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.