

PERE ALLA CONDÉ

Ingredienti:

- 5 pere,
- 300g. di riso,
- latte,
- zucchero,
- marmellata di albicocca o di ribes,
- vaniglia.

Fate cuocere il riso nel latte con lo zucchero e profumo di vaniglia e, quando sarà cotto, mettetelo in uno stampo da budino con il vuoto nel mezzo.

Intanto avrete fatto cuocere nello sciroppo di zucchero le pere sbucciate e tagliate a metà.

Sfornate il riso e riempite il vuoto nel mezzo con le pere; versate sul riso lo stesso sciroppo in cui avrete fatto sciogliere un pò di marmellata di albicocche.