

RISO ALL'ARANCIA CON VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso comune,
- 3 arance,
- 1 bicchiere e 1/2 di vino bianco dolce,
- 4 cucchiaini di zucchero in polvere,
- 2 cucchiaini di maizena,
- 1/2 cucchiaino di vanillina.

Facoltativo per decorare:

- 2 ciliegie candite e qualche fogliolina di menta.

Lessare il riso in acqua profumata con vaniglia e scorza d'arancia; scolarlo e addolcirlo con 2 cucchiaini di zucchero. Togliere un'arancia la buccia senza il bianco. Spremere 2 arance e 1/2 e filtrarne il succo. Mescolare maizena e zucchero; aggiungere poco per volta, il succo caldo e il vino bollente. Fare addensare per 3 minuti sul fuoco sbattendo. Versare la crema sul riso, mescolare e lasciare raffreddare. Scottare per 4 minuti in acqua la scorza d'arancia tagliata a filamenti. Nelle coppette, collocare il riso alla crema e decorare con le scorzette, mezza ciliegia, la menta e mezza rondella d'arancia.