

706. SOUFFLET DI RISO

Riso, grammi 100.

Zucchero, grammi 80.

Latte, decilitri 6.

Uova, n. 3.

Un pezzetto di burro.

Rhum, una cucchiata.

Odore di vainiglia.

Fate bollire il riso nel latte, ma se non lo cuocete moltissimo non farete niente di buono. A mezza cottura versate il burro e lo zucchero, compreso quello vanigliato per l'odore, e dopo cotto, e diaccio che sia, mescolategli dentro i rossi, il rhum e le chiare montate.

Pel resto regolatevi come pel soufflet di farina di patate. È una dose che potrà bastare per quattro persone.