

CREMA DI RISO AL CARDAMOMO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di latte,
- 150 g di riso (o farina di riso),
- 5 capsule di cardamomo,
- 3 cucchiaini di zucchero,
- 1 manciata di pistacchi (o mandorle).

Macinare il riso con il macinino del caffè, o usare la farina di riso già pronta.

In una pentola versare il latte, aspettare che prenda il bollore, poi aggiungere il riso mescolando bene con l'apposita frusta.

Cuocere per 25 minuti a fuoco lento e a fine cottura unire lo zucchero e il cardamomo, utilizzando i piccoli semi dell'interno, che anch'essi devono essere macinati.

Amalgamare tutto con cura.

Versare la crema di riso in coppette individuali e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Prima di portare il dessert in tavola, guarnire le coppette con pistacchi o mandorle finemente tritati.