BUDINO DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di riso,
- 1/2 l di latte,
- 1 noce di burro,
- 50 g di zucchero,
- 40 g di uva sultanina,
- 20 g di cedro candito,
- 2 uova,
- 2 tuorli,
- 1 bicchierino di brandy,
- 1 punta di vanillina,
- sale,
- burro e pangrattato per lo stampo.

Cuocere il riso nel latte.
A metà cottura unire lo zucchero, l'uva sultanina rinvenuta in acqua tiepida, il cedro a pezzettini, il burro e un pizzico di sale.
Amalgamare al riso intiepidito le uova, il brandy, la vanillina.
Versare il composto in uno stampo imburrato e spolverizzato con pangrattato.
Mettere in forno già caldo a 180° per 30'.