



MALAGA RICE PUDDING ICE CREAM

Ingredienti

900 ml di panna fresca
450 ml di latte intero
1 stecca di cannella
la scorza di un limone
90 g di riso originario
150 g di zucchero semolato
150 gr di uvetta rinvenuta nel Rum

Procedimento

Versare la panna e il latte in una casseruola dal fondo spesso. Aggiungere la stecca di cannella e la scorza di limone. Mettere a fuoco medio e portare lentamente a ebollizione.

Nel frattempo, portare a ebollizione una piccola pentola d'acqua e sbollentare il riso per alcuni minuti, scolare e, raffreddarlo sotto acqua corrente.

Aggiungere il riso al latte bollente e, cuocere a fuoco basso per 40 minuti o finché i chicchi di riso non saranno molto morbidi.

Mescolare, di tanto in tanto, affinché non si crei una pellicola in superficie.

Una volta cotto, togliere dal fuoco e aggiungere lo zucchero semolato. Eliminare la

stecca di cannella e la scorza di limone, lasciare raffreddare per circa 10 minuti. Trasferire il composto in un frullatore e, utilizzando il pulsante “pulse”, rompere i chicchi di riso mantenendone la consistenza.

Raffreddare il composto e unire l’uvetta prima di mantecarlo in una gelatiera. Togliere il gelato appena mantecato e, trasferirlo in un contenitore, coprire e mettere in freezer.

Servire: togliere il gelato di riso almeno un’ora prima di servirlo.