

Dolce di Riso Speziato Senza Lattosio



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti + 2 minuti per far raffreddare

TEMPO DI COTTURA 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 100 g. di riso arborio
- / 500 ml. di BEVANDA AVENA VALSOIA
- / 1 baccello di vaniglia
- / 1 bustina di zafferano
- / 3 pere
- / 1 pizzico di cannella in polvere
- / 1 pezzetto di scorza di limone non trattato

Procedimento

1. In una tazzina sciogliete lo zafferano con un cucchiaino d'acqua calda. Incidete il baccello di vaniglia per il lungo e raschiatene il contenuto. Mettete il riso in una casseruola, copritelo a filo con acqua e portate a ebollizione.
2. Quando l'acqua sarà completamente assorbita, unite la BEVANDA AVENA VALSOIA, il baccello di vaniglia inciso e raschiato e lo zafferano.
3. Coprite la casseruola con un coperchio e lasciate sobbollire fino al completo assorbimento della BEVANDA AVENA VALSOIA, avendo cura di mescolare ogni tanto.
4. Lavate le pere, sbucciatele, tagliatele a pezzetti e cuocetele in un tegamino con poca acqua e un pezzetto di scorza di limone, dopo averla lavata, finché saranno ammorbidite. Spegnete il fuoco, unite un pizzico di cannella in polvere e mescolate.
5. Aggiungete le pere al riso (tenendo da parte 4 cucchiainate di pere) e mescolate bene. Distribuite il dolce in quattro coppette da dessert, quindi fate raffreddare.
6. Decorate ogni coppetta con un cucchiaino delle pere che avete tenuto da parte e mettete il dessert in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Un consiglio: a piacere, potete sostituire la BEVANDA AVENA VALSOIA con la stessa quantità di BEVANDA MANDORLA VALSOIA