

# RISO AL LATTE, COMPOSTA DI LAMPONI



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6-8 persone

- 650 ml di latte - 1 stecca di vaniglia - 50 g di zucchero - 120 g di riso tondo per dolci - la scorza di  $\frac{1}{4}$  arancia bio - qualche lampone fresco - **COMPOSTA DI LAMPONI :** - 200 g di lamponi - 100 g di zucchero - 50 ml di acqua

---

1. Preparare la composta di lamponi. Nel contenitore di metallo mettere il latte, il riso lavato e asciutto, l'interno della stecca di vaniglia tagliata in due, la scorza dell'arancia grattugiata e lo zucchero poi avviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocità 2A/100°C.

2. Se si desidera accentuare la cremosità del riso, quando il riso al latte è cotto, mescolarlo usando il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).

3. Versare in cocottine o verrine. Mettervi sopra un cucchiaino di composta di lamponi e decorare con qualche lampone fresco. Servire tiepido o freddo.

## COMPOSTA DI LAMPONI

1. Lavare delicatamente i lamponi. Metterli con lo zucchero e l'acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 1A/110°C. Mettere da parte al fresco.

## Consigli del cuoco :

È essenziale scegliere un riso speciale per dolci.

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016