



Delizia di riso

INGREDIENTI

- Pasta brisè
- 1 kg di riso
- 4 l di latte
- Stecca di vaniglia
- Zucchero di canna
- 8 uova
- 2 arance



PROCEDIMENTO

- Cuocere un chilo di riso in 3l di latte.
- Mettere il riso lessato in una boole, unire 8 uova intere, una stecca di vaniglia, le scorze di arance a pezzettini, lo zucchero di canna e un litro di latte.
- Amalgamare bene il tutto in modo da ottenere un composto abbastanza omogeneo.
- Prendere una teglia da forno e mettere alla base una sfoglia di pasta brisè.
- Versare sulla pasta brisè il composto precedentemente

preparato e stenderlo sulla pasta.

- *Infornare per circa 30 minuti a 180°.*