

## Dolce sor-Riso



Oggi il mio amato [Carnaroli Riserva San Massimo](#) è diventato un dessert. Questo fantastico cereale è decisamente versatile e si adatta a preparazioni di ogni genere... dal dolce al salato :) ci vuole soltanto un po' di **fantasia** ed il gioco è fatto!

Così ho preparato per voi un fantastico **pudding** aromatizzato alla vaniglia, lime, una fantastica crema ai lamponi e "**ghiaccio**" di frutti di bosco.

Potete personalizzare il vostro pudding a piacimento con l'aggiunta di marmellata oppure con cioccolato caldo, insomma come più vi piace. Al posto del latte intero potete utilizzare latte vegetale come quello di soia, di mandorle o di riso trasformandolo così in un pudding **vegano** oltre che naturalmente gluten free.

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Dolce sor-Riso



impiattamento

Ingredienti per due persone

**Per il pudding:**

150 grammi riso Carnaroli Riserva San Massimo;

500 millilitri di latte;

100 grammi di zucchero;

50 grammi di mascarpone;

1 bacca di vaniglia;

1 lime BIO;

cannella q.b.;

sale q.b.

**Per la purea di lamponi:**

200 grammi di lamponi freschi;

1/2 bicchierino di porto;

50 grammi di burro.

**Per la composizione:**

50 grammi di cioccolato di Modica;

frutti di bosco surgelati q.b.;

menta fresca q.b.;

\*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Il pudding:

In una pentola scaldare il latte insieme alla bacca di vaniglia, la scorza di limone grattugiato, un pizzico di sale e cannella a piacere. Quando il latte inizia a bollire (state attenti alla schiuma) aggiungetevi il riso e portatelo a cottura per circa tredici minuti mescolando in continuazione per evitare che si attacchi e che il latte schiumi. Aggiungetevi ora lo zucchero, il mascarpone ed iniziate la "mantecatura" come se fosse un classico risotto. Una volta pronto impiattatelo dove più vi piace (ciotolina, bicchiere o piatto a cappello) e fatelo raffreddare.

La purea:

In un pentolino fate sciogliere a fiamma bassa il burro, quindi versateci dentro i lamponi e "tostateli" alzando la fiamma. Ora

sfumate con il bicchierino di porto, cuoceteli per cinque minuti, aggiungetevi un pizzico di sale e frullate tutto in maniera omogenea con un mixer ad immersione.

La composizione:

Decorate le coppette di riso ormai raffreddato grattugiandovi sopra un po' di cioccolato di Modica. Aggiungete ora a spirale la crema di lamponi, completate tutto con qualche frutto di bosco congelato, delle foglioline di menta e dei pezzetti di cioccolato.