

RICETTA DEL GIORNO

Budino di Riso *(Friuli Venezia)*

Ingredienti

150 gr di riso, mezzo litro di latte, 50 gr di burro, 80 gr di zucchero, 50 gr di uva sultanina, 30 gr di cedro candito, tre uova, un bicchiere di Rum, raschiatura d'arancia

Preparazione

Lessare il riso con poco sale e al primo bollore scolarlo, sostituendo all'acqua il latte bollente, mescolare e cuocere adagio e a fuoco basso. Dopo circa quaranta minuti, quando il riso sia divenuto tenero e denso, lasciarlo raffreddare. Porre il riso in una terrina e amalgamarlo col burro a pezzetti, aggiungendo il Rum, la buccia d'arancia, l'uvetta e il cedro a pezzetti. Unire al composto un uovo intero e due tuori, lasciando da parte l'albume. Ungere, quindi, col burro uno stampo liscio e spolverizzarlo di semolino o pangrattato. Battere, poi, a neve gli albumi, unirli al riso e versare il composto nello stampo. Cucinare possibilmente a bagnomaria, in forno moderato per tre quarti d'ora.