



Le ricette di Monica

per **GiocaGiocaGioca**

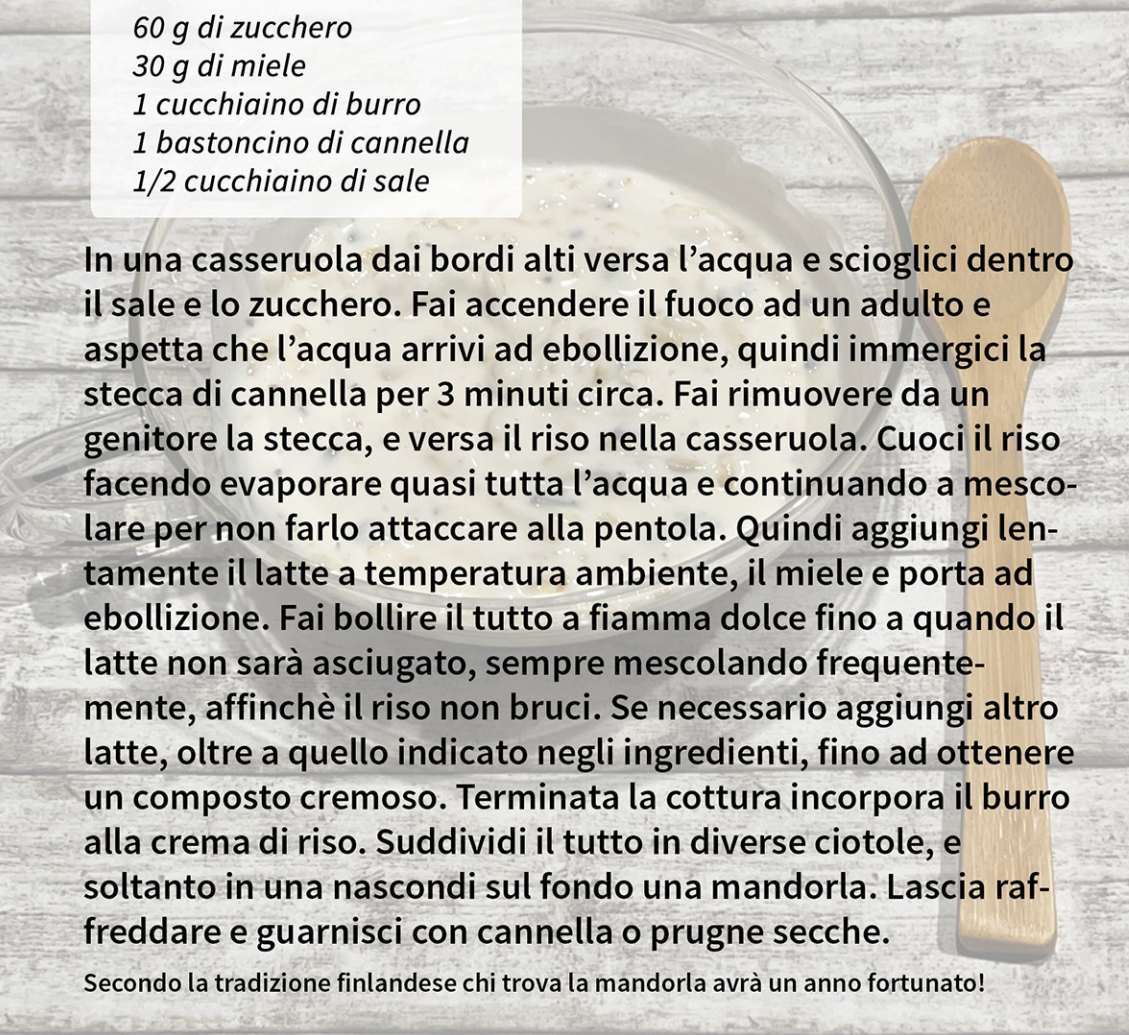
Rüsipuuro

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di riso
- 300 ml di acqua
- 700 ml di latte
- 60 g di zucchero
- 30 g di miele
- 1 cucchiaino di burro
- 1 bastoncino di cannella
- 1/2 cucchiaino di sale

In una casseruola dai bordi alti versa l'acqua e scioglici dentro il sale e lo zucchero. Fai accendere il fuoco ad un adulto e aspetta che l'acqua arrivi ad ebollizione, quindi immergici la stecca di cannella per 3 minuti circa. Fai rimuovere da un genitore la stecca, e versa il riso nella casseruola. Cuoci il riso facendo evaporare quasi tutta l'acqua e continuando a mescolare per non farlo attaccare alla pentola. Quindi aggiungi lentamente il latte a temperatura ambiente, il miele e porta ad ebollizione. Fai bollire il tutto a fiamma dolce fino a quando il latte non sarà asciugato, sempre mescolando frequentemente, affinché il riso non bruci. Se necessario aggiungi altro latte, oltre a quello indicato negli ingredienti, fino ad ottenere un composto cremoso. Terminata la cottura incorpora il burro alla crema di riso. Suddividi il tutto in diverse ciotole, e soltanto in una nascondi sul fondo una mandorla. Lascia raffreddare e guarnisci con cannella o prugne secche.

Secondo la tradizione finlandese chi trova la mandorla avrà un anno fortunato!



Stampa su cartoncino in formato A4 e ritaglia. Il file è pensato per essere inserito comodamente in un libro o in un quaderno di ricette