



Ricetta N. RE002047 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Apr 2018 alle ore 10:53

da EMANUELA PELUSI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Coppette di risolatte al pomodoro

Un dessert diverso, il retrogusto del pomodoro ben si sposa con la dolcezza del riso immerso nel bianco latte profumato a sorpresa con del formaggio fresco unito a zucchero di vaniglia... da gustare freddo ma, sono convinta che all'occorrenza, tiepido, diventerà il vostro comfort food preferito.

Tempo di preparazione: 160 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 ml di latte p.s.
n. 3 cucchiari di zucchero semolato
50 g di riso per minestre
n. 2 cucchiari di passato di pomodoro
n.1 cucchiario di formaggio spalmabile
n. 1 bustina di zucchero alla vaniglia
zucchero a velo di canna a piacere
la punta di un cucchiaino di olio evo

Prodotti utilizzati

Latte Cigno- zucchero alla vaniglia Novaroma - Philadelphia

Preparazione

Portare a bollire il latte in cui avremo disciolto lo zucchero. Versare il riso e dopo 5 minuti unire il passato di pomodoro. Nel frattempo lavorare il formaggio a crema con lo zucchero alla vaniglia e mettere a riposare in frigo. Portare il riso a cottura e non appena si sarà intiepidito unire il formaggio. Servire in coppette spolverizzato con zucchero a velo di canna se lo desiderate freddo, dopo averlo fatto raffreddare per circa 2 ore.... il mio personale consiglio è di servirlo tiepido...sentirete tutti i sapori fondersi alla perfezione.