

Riso al latte con purea di mele



Oggi abbiamo in serbo per voi riso al latte con purea di mele, pietanza che rievoca alla mente i ricordi d'infanzia.

Quando da bambini potevate scegliere cosa mangiare per cena, cosa vi attirava maggiormente? Per quanto mi riguarda, in cima all'elenco c'erano:

- minestrina di letterine (oggi inconcepibile, ma probabilmente erano le letterine e il poter formare delle parole divertenti sul bordo piatto a fare la differenza);
- involtini di porri e prosciutto gratinati al forno (quelli della mia mamma sono i più buoni al mondo, trovate la sua ricetta qui nel blog tra due settimane);
- e poi appunto: riso al latte con zucchero e cannella o con purea di mele. Eccovi qui la ricetta di quest'ultima variante che si può gustare, come si faceva una volta, come cena oppure anche come colazione o dessert.

Buon appetito!

- 2 tazze di riso a chicco tondo per riso al latte
- 5 dl di latte
- 80 g zucchero cristallizzato
- 1 baccello di vaniglia
- 1 noce di burro
- Un po' di cannella

- Circa 1 kg di mele (tagliate a pezzetti)
- 100 ml d'acqua
- Succo di un limone
- 50 g di zucchero di canna
- 4 cl di Grand Marnier
- 1 chiodo di garofano
- 1 stecca di cannella
- 1 noce di burro

1. Fondere il burro in una pentola.
2. Arrostire brevemente il riso e i semi grattati dal baccello di vaniglia.
3. Aggiungere il latte e il baccello di vaniglia tagliato.

4. Portare il tutto brevemente a ebollizione, ridurre il fuoco e cuocere molto lentamente per ca. 20 minuti con il coperchio (a metà cottura rimestare brevemente e aggiungere lo zucchero)
 5. Rimuovere il baccello di vaniglia e spolverare il riso al latte con la cannella.
-
1. Fondere il burro in una pentola.
 2. Aggiungere le mele e lo zucchero, cuocere per 2 minuti a fuoco medio.
 3. Smorzare con il succo di limone e il Grand Marnier.
 4. Unire il chiodo di garofano, la stecca di cannella e l'acqua.
 5. Portare il tutto brevemente a ebollizione e cuocere a fuoco basso per ca. 20 minuti.
 6. Ridurre le mele in purea con il frullatore ad immersione (togliere prima la stecca di cannella e il chiodo di garofano!

Attenzione: i chiodi di garofano possono sviluppare un sapore molto intenso. Quindi, di tanto in tanto assaggiare la purea di mele e se il sapore del chiodo di garofano risulta troppo forte, toglierlo subito e non aspettare che siano trascorsi 20 minuti.)