

*ingredienti : 1 litro di latte 10 o 12 uova intere 300 gr. di zucchero vaniglia sale scorza di arancia e limone chicchi di caffè cannella 100 gr. di riso caramelle alla menta liquore: Strega, Maraschino, Sambuca Archemes. preparazione Imburrare una teglia aggiungere il caramello e lasciare raffreddare In una pentola cuocere il riso in metà acqua e latte, con sale e caramella di menta Scolarlo e adoperare sopra al caramello Poi far bollire il latte con chicchi di caffè e buccia di limone, arancia e cannella Sbattere in un recipiente le uova lo zucchero, la vaniglia, il sale e i liquori. Aggiungere il latte e sbattere il tutto. Ricoprire la tortiera di questo impasto cuocere per 1ora e 15 minuti a 160°. Servirla fredda. variante: Al posto del riso provare a mettere il Farro. consiglio: Il farro prima di cuocerlo non deve essere messo a bagno. Ricordate sempre che in tutti i dolci ci va messo il sale Nicochef"*