



DOLCI AL CUCCHIAIO

## Budino di riso al pistacchio e zafferano



1 BUDINO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
55 MIN



CALORIE  
350K

NOTE

### INGREDIENTI

120 g di Riso Basmati

40 g di Mandorle a filetti

30 g di Pistacchi tritati

3 bacche di Cardamomo

180 g di Zucchero semolato

40 g di Burro

0.3 dl di Acqua di rose

1/2 bustina di Zafferano

Sale

### PER LA DECORAZIONE

20 g di Mandorle tritate

20 g di Pistacchi tritati

Pistilli di zafferano

Cannella in polvere

## Preparazione

- Versate il riso in una ciotola capiente, aggiungete abbondante acqua tiepida, lavatelo bene e poi scolatelo; ripetete l'operazione più volte, finché l'acqua risulterà limpida. In questo modo eliminerete gran parte dell'amido del riso.
- Trasferite il riso in una pentola capiente, unite mezzo litro di acqua fredda appena salata e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma e cuocetelo per 25 minuti, con coperchio posto a metà. Mescolate ogni tanto eliminando la schiuma che eventualmente si formerà.
- Fate sciogliere lo zucchero in 1,5 dl di acqua bollente, poi unitelo al riso; continuate a cuocere per altri 15 minuti, sempre a fiamma bassa.
- Intanto togliete i semini di cardamomo dalle bacche e pestateli nel mortaio o tritateli con il mixer. Versate lo zafferano in 0,5 dl di acqua bollente e mescolate bene per farlo sciogliere.
- Unite al riso il burro e le mandorle a filetti; mescolate e poi versate l'acqua con lo zafferano. Aggiungete i pistacchi tritati e semi di cardamomo e continuate a cuocere per 10 minuti a fuoco basso, rimestando ogni tanto.
- Alla fine versate l'acqua di rose, chiudete il coperchio e fate andare ancora per 5 minuti circa, in modo che i sapori si leghino bene tra loro. Quando vedete che il composto è ancora morbido e piuttosto cremoso, toglietelo dal fuoco, perché raffreddandosi tenderà a indurirsi.
- Versate il budino di riso ancora caldo in una coppa, decorate con qualche pistillo di zafferano, un pizzico di cannella, pistacchi e mandorle tritati. Fatelo appena intiepidire, poi conservatelo in frigo almeno 2 ore prima di servire.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Potete conservare in frigo questo budino fino al massimo 5 giorni, ben chiuso e sigillato con della pellicola alimentare.