

## Budino di riso alle mele



**Preparazione: 25**

**Cottura: 60'**

**Esecuzione: facile**

Cuoci 1' il riso in acqua bollente salata, quindi scolalo e versalo nel latte caldo con la scorza di arancia.

Fai riprendere il bollore, mescola e cuoci per 25 a fuoco basso. Spegni il fuoco e versa il riso in una grossa ciotola, unisci il burro e lo zucchero, quindi fai raffreddare. Accendi il forno a 180° C , imburra uno stampo e spolverizzalo con del semolino. Togli la scorza di arancia dal riso e aggiungivi l'uovo intero e i 2 tuorli appena sbattuti. buccia la mela e falla a dadini, aggiungila al composto. Monta i 2 albumi e aggiungili al riso, versa ora nello stampo. Cuoci il dolce 40, lascialo poi intiepidire rima di servirlo.

### **Ingredienti per 6 persone**

- 150 g di riso
- 1/2 l di latte
- 40 g di zucchero
- 3 uova
- 10 g di burro
- 1 scorza di arancia
- 1 mela rossa

