

Palline di riso dolce alla frutta



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 25

Dosi per 6 persone

Lava il riso e sbollentalo per 5 in abbondante acqua. Scolalo e mettilo in una casseruola con il latte e la vaniglia incisa a metà, fai cuocere a fuoco dolce fino a ch  tutto il liquido sar  stato assorbito. Fuori dal fuoco aggiungi lo zucchero, mescola bene e lascia raffreddare. Intanto pulisci la frutta, lavala e tagliala a fettine; scalda a bagnomaria la marmellata; elimina la vaniglia dal riso. Forma con il riso delle palline ovali e mettile su un vassoio. Guarnisci con la frutta, irrorale con la marmellata e servi subito.

Ingredienti per 6 persone

- 200 g di riso
- 6 dl di latte
- 1 baccello di vaniglia

- 100 g di zucchero
- 1/2 arancia
- 3 alchechengi maturi
- 3 fragole
- 1 kiwi
- 4 cucchiari di marmellata di arance