

## RISO TRAUTTMANSDORFF



### Ingredienti

50 g di riso Arborio o Carnaroli  
½ litro di latte  
50 g di zucchero  
1 punta di scorza di limone grattugiata  
1 bustina di zucchero vanigliato oil contenuto di  
½ stecca di vaniglia  
1 pizzico di sale  
2 fogli di gelatina  
30 g di uva sultanina  
2 cucchiaini di liquore  
(Grand Marnier, acquavite di ciliegie)  
150 ml di panna montata

125 g di lamponi Inoltre  
1 cucchiaio di uva sultanina  
½ cucchiaino di rum  
4 cucchiaini di salsa di lamponi (lamponi frullati)  
1 cucchiaio di miele  
1 cucchiaino di pistacchi

### Preparazione del riso

Mettere il riso in ammollo in acqua fredda per ca. 15 minuti. Scaldare il latte con lo zucchero, la scorza di limone, lo zucchero vanigliato e il sale. Unire il riso e cuocerlo a fuoco lento per ca. 30 minuti. Sciogliere nel frattempo in acqua fredda i fogli di gelatina, sgocciolarli e incorporarli nel riso caldo. Aggiungere l'uva sultanina un po' tritata. Lasciar gelatinizzare il riso su ghiaccio o nel frigo. Poco prima che la massa di riso si rapprenda, incorporare con delicatezza il liquore e la panna montata. Versare il budino di riso immediatamente nelle forme sciacquate con acqua fredda e mettere in freddo per almeno due ore.

### Preparazione finale

Mettere in ammollo l'uva sultanina nel rum. Tuffare brevemente le forme in acqua calda e capovolgerle sul piatto. Disporre tutt'intorno i lamponi. Decorare il piatto con salsa di lamponi, cospargere il riso con un po' di miele e decorare con pistacchi e uva sultanina grossolanamente tritata.

Ricetta tratta da „[So kocht Südtirol](#)“ (così cucina il Sudtirolo)

