

# BAVARESE DI RISO ALLE CILIEGIE LIQUOROSE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100  
Latte cl. 40  
Zucchero gr. 50  
Colla di pesce gr. 5 (2 mezzi fogli)  
Ciliegie liquorose gr. 150  
Panna cl. 20  
Zucchero a velo gr. 15  
Sale q.b.

## PROCEDIMENTO

Portate ad ebollizione il latte con il sale e lo zucchero; fate cuocere il riso per 30 minuti, mescolando perché non attacchi. Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda. Strizzatela ed incorporatela al riso caldo, mescolando finché non è tutta sciolta. Montate la panna con lo zucchero a velo; tagliate a pezzi le ciliegie. Incorporate il tutto al riso, usando una spatola di plastica, con un movimento dal basso verso l'alto. Versate il composto così ottenuto in stampi da bavarese, precedentemente inumiditi con acqua. Lasciate riposare in frigo per un paio d'ore prima di servire. Decorate con qualche ciliegia liquorosa.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso**  
facile

