

FAGOTTINO DI RISO CON COMPOSTA DI FICHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150
Latte cl. 50
Uova n. 2
Arancia n. 1
Limone n. 1
Burro gr. 15
Farina gr. 50
Olio d'oliva gr. 10
Fichi secchi n. 12
Zucchero di canna gr. 80
Sale q.b.
Maraschino gr. 50
Zucchero semolato gr. 40
Zucchero a velo gr. 20

PROCEDIMENTO

Mettete a cuocere il riso con metà del latte, il sale, il burro e lo zucchero semola-

to; man mano che si asciuga aggiungete altro latte bollente, sino a che sia tutto consumato. Lasciate intiepidire; unite le uova, mescolate con un cucchiaino di legno, quindi aggiungete le scorze del limone e dell'arancia grattugiate ed in ultimo unite la farina setacciata, in modo da ottenere un composto denso e liscio.

Con questo composto spalmate il fondo di una padella antiaderente calda e unta con poco olio, formate delle crespelle e cuocetele 1 minuto per parte. Sgocciolatele e passatele sulla carta assorbente.

Fate rinvenire i fichi in poca acqua tiepida, tagliateli in 4 parti e passateli in padella con lo zucchero di canna. Cuocete per qualche minuto e bagnate con il Maraschino.

Sistemate i fichi nelle crespelle e chiudetele a fagottino.

Servite con il fondo di cottura dei fichi e zucchero a velo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

