



# Riso al latte

## dal Molise

Per 4 persone  
Preparazione 30 minuti  
2 litro di latte vaccino  
320 grammi riso arborio  
90 grammi zucchero  
1 stecca di cannella  
un pizzico di sale

Mettere tutti gli ingredienti in pentola e far cuocere per 20 minuti. Togliere la stecca di cannella e servire freddo.

Il riso al latte è un piatto della tradizione di Riccia che viene servito durante il pranzo di San Giuseppe, composto da 19 portate. Generalmente viene servito freddo, o caldo appena dopo l'ultimo secondo, prima della frutta. Si può preparare anche il giorno prima, in modo che il riso prenda tutto l'aroma della cannella.

*Chef Anna Montuori*



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



AbbiamoRISOxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it