



Riso al latte - altra versione - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

formaggio - parmigiano - pepe - prosciutto

Nasce come cupola di riso al latte, ma io non ho aspettato che prendesse consistenza per metterlo in forma, quindi l'ho servito al piatto. Non ho messo il timo come richiesto, ma solo pepe e parmigiano.

Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di riso  
1,5 litri di latte  
100 gr. di prosciutto cotto  
pepe, parmigiano

Procedimento:

Versare nel latte caldo il riso in pentola a pressione, cuocere dal sibilo per 5/7 minuti, aprire poi la pentola e finire la cottura col prosciutto tagliuzzato. La consistenza deve risultare morbida ("all'onda"). Pepare e cospargere di parmigiano grattugiato e a scaglie.

da Cucina Veloce del cucchiaino d'argento

