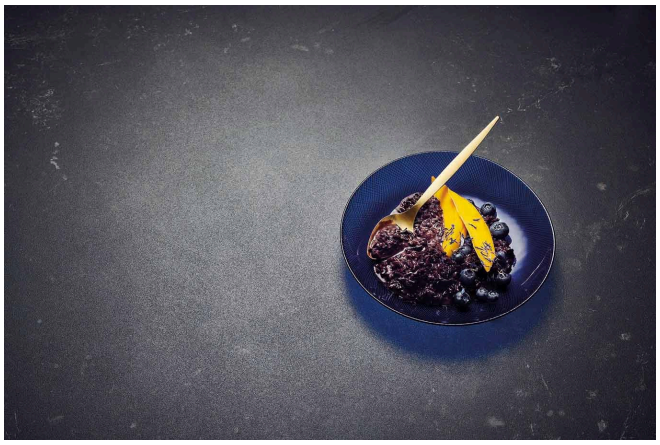
Risolatte

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	25 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con latte di cocco e mango

Risolatte

100 g di riso nero (ad es. riso Venere)

150 ml di acqua

½ CT di polpa di vaniglia

100 ml di latte di cocco

50 g di zucchero di fiori di cocco

1 CM di succo di limone

Guarnizione

1 mango

2 CM di mirtilli

alcuni fiori commestibili

Risolatte

Mescolare tutti gli ingredienti fino al latte di cocco incluso in uno stampo in porcellana.

Cuocere a vapore su una griglia a 100 °C per 1 ora.

Terminata la cottura, aggiungere lo zucchero di fiori di cocco e il succo di limone e mescolare. Lasciar raffreddare.

Guarnizione

Sbucciare il mango e tagliarlo a dadini.

Versare il risolatte nelle ciotole e guarnire con mango a dadini, mirtilli e fiori commestibili.

Fasi di cottura

Cottura a vapore 100 °C per 1 Ore

Consigli

Incorporare lo zucchero solo a cottura ultimata, altrimenti il riso non si cuoce.

Accessori

Stampo in porcellana con volume di circa 1 l

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022