«Arroz-Doce»

La cuschina dal Portugal porscha er buns desserts. Oz datti: Arroz-Doce - il dultsch da ris cun citrona.

E uschè èsi da far:

Coier il ris en l'aua cun il sal.

Agiunscher il latg e coier enavant enfin che'l ris es cot.

Sbatter ils mellens d'ov cun il zutger.

Maschadar la massa d'ov e zutger cun il ris, agiunscher la paletscha da citrona e coier tut sin flomma bassa enfin che'l liquid es davent.

Laschar sfradentar e sterner cun chanella.

Servir fraid.

Foto: pixabay

Ingredienzas

- 200 g ris sitg
- ¼ liter aua
- 1 liter latg
- 4 mellens d'ov
- paletscha da citrona sgrattà
- 250 g zutger
- chanella
- 1 presa sal