



Educhiamoli al giusto gusto

PER MAMME, PAPÀ E BAMBINI DAI 4 MESI D'ETÀ

Dolce pensiero di Crema di riso alla vaniglia Bourbon e Lamponi, Quenelle di ristretto di yogurt e finto Crumble di Biscotto per l'infanzia



Procedete cuocendo un riso Basmati ma va bene il riso anche il riso che avete a casa. Cotto in acqua con una bacca di vaniglia.

Se fosse un basmati diamogli dodici minuti di cottura.

Scolatelo e lasciatelo raffreddare nel colapasta, tenendo l'acqua di cottura a parte. Una volta intiepidito frullate il riso con la sua acqua, tanto basta fino a renderlo crema. Da tenere presente che può essere aggiunto anche ad una normalissima minestra, il profumo di vaniglia potrebbe essere un profumo invitante anche se non è un dolce.

Ora la crema è fredda, la frulliamo con i lamponi, aggiungendoli una alla volta, fino ad ottenere il giusto colore, sapore e texture desiderata.





Il ristretto di yogurt va preparato la sera prima.

Mettete lo yogurt intero bianco cioè al naturale, in un colino di quelli fini e appoggiatelo in una tazza, per via dell'acqua che si perderà.

Impacchettatelo in pellicola e mettetelo in frigo tutta la notte.

Al mattino avremo uno yogurt che avrà perso tutta l'acqua in eccesso, sembrerà un formaggio spalmabile, ma con quella bella acidità dello yogurt.

Per il crumble dovrete solo sbriciolare il biscotto per l'infanzia.

Mettete nel bicchiere, tipo Tumbler, la crema di riso ai lamponi, con quella giusta texture che possa somigliare ad un budino,

e poi mettete sopra la quenelle di yogurt,

e intorno il crumble di biscotto

