

## Risolalo

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

1kg di latte, 1/2 tazza di riso che cuoce facilmente, 1 tazza d'acqua, 4 cucchiaini di farina di mais, vaniglia, 12 cucchiaini di zucchero, cannella

### Preparazione

Mettete il riso con l'acqua a bollire. Quando avrà assorbito tutta l'acqua, versate il latte (tranne 1/2 tazza in cui scioglierete la farina di mais) e lo zucchero. Mescolate continuamente il risogalo. Per un maggior aroma aggiungete se volete una buccia di limone e fatela bollire un po' con il latte.

Quando sembra più denso, versate la soluzione con il latte e la farina di mais e mescolate fino ad addensarsi. Servitelo in coppette o piattini e ricopritelo con abbondante cannella.