

PASTICCIANDO SENZA FRONTIERE

Kheer



ingredienti

- 1 tazza di riso basmati
- 4 tazze di latte intero
- 1/2 tazza di zucchero
- 1/4 cucchiaino di cardamomo in polvere
- 1/4 cucchiaino di zafferano (opzionale)
- 1 cucchiaio di burro chiarificato o olio
- Noci o mandorle tritate per decorare (opzionale)

procedimento

Risciacqua il riso e lascialo a bagno in acqua per 30 minuti. Scola e metti da parte.

2. In una pentola grande, porta a ebollizione il latte. Aggiungi il riso e riduci il fuoco a basso.

3. Cuoci il riso nel latte per circa 20-25 minuti, o fino a quando il riso è cotto e il latte si è ridotto.

4. Aggiungi lo zucchero, il cardamomo e lo zafferano (se utilizzato). Mescola bene.

5. Continua a cuocere per altri 5-7 minuti, o fino a quando il kheer si è addensato.

6. Aggiungi il burro chiarificato o olio e mescola bene.

7. Servi il kheer caldo o freddo, decorato con noci o mandorle tritate se desiderato.

