

A little saffron secret

La nota combinazione di riso e zafferano fu già mostrata in un dipinto del famoso pittore P. Bruegel nel 1567.



Oggi, Poème du Chocolat ci ha preparato dei deliziosi cioccolatini con un piccolo segreto all'interno. Scopritelo e assagiatevi!

Volete assaggiare lo zafferano proprio alla belga ?

Seguite la ricetta sottostante per provare il nostro tradizionale budino di riso belga allo zafferano.

Per 2 persone: latte ½l (3,5 %) ; 50g riso (dessert) ; ½ baccello di vaniglia raschiato ; 20g zucchero di canna ; 6 fili di zafferano belga ; un pizzico di sale

Lasciare lo zafferano in ammollo per 4 ore in un pò di latte. Cuocere il riso - dopo averlo sciacquato - per 10 minuti in una pentola di acqua bollente salata. Mettere da parte. Portare il latte ad ebollizione. Aggiungere il riso, la vaniglia e continuare la cottura a fuoco basso per altri 50 minuti. Aggiungere lo zucchero e lasciarlo raffreddare per 20 minuti. Aggiungere il latte con lo zafferano e servire il budino con lo zucchero marrone belga.