

# Nytläriis di Uri

4 - 6 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Riso:**

1 l di latte  
1.5 dl di panna  
1 c. da tè di sale  
1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
250 g di riso per risotti  
25 g di burro

**Decorazione:**

di zucchero ,zucchero alla cannella  
200 g Composta di prugne

**1 Riso:**

Versare il latte, la panna, il sale e Finesse in una padella grande e portare a ebollizione. Aggiungere il riso e far bollire di nuovo brevemente.

Togliere la padella dal fuoco, coprire e lasciar raffreddare per almeno 3 ore.

Poco prima di servire, aggiungere il burro e far bollire nuovamente.

**2 Decorazione:**

Porzionare il Nytläriis in piatti o ciotole, decorare con zucchero, zucchero alla cannella e composta di frutta e servire ancora caldo.

**Consiglio**

- Si può insaporire il Nytläriis anche con pepe e sale al posto dello zucchero.