

# Riso al latte con mele

circa 8 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Riso al latte:**

210 g di riso lungo  
2 dl d'acqua  
3.5 dl di latte  
1 pizzico di sale  
30 g di zucchero  
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio  
Dr. Oetker

**Variante semplice per il riso al latte:**

1 busta di Riso al latte classico Dr. Oetker  
4.5 dl di latte

**Guarnizione:**

300 g di mele sbucciate a fettine  
1 c. da tavola di miele  
1 pizzico di cannella in polvere  
2 c. da tavola di succo di mele

**Per spolverizzare:**

di zucchero alla cannella

**1 Riso al latte:**

Portare brevemente a ebollizione il riso, sgocciolarlo e sciacquarlo con acqua fredda. Portare a ebollizione il riso precotto, il latte, il sale, lo zucchero e la bacca di vaniglia incisa. Cuocere a coperto a fuoco dolce finché il riso ha assorbito tutto il latte. O: Preparare il Riso al latte Dr. Oetker come indicato sulla confezione.

**2 Guarnizione:**

Per la guarnizione, mescolare le mele e gli altri ingredienti e cuocere il tutto a coperto. Togliere dal fuoco e disporre le mele a forma di corona in coppe da dessert.

**Spolverizzare:**

Distribuire il riso al latte nel centro e servire spolverizzato con zucchero alla cannella.

**Consiglio**

- Sostituire a volontà le mele con pere.