

# Jule Risengrød (Budino di riso al latte)



(tatto da [www.danimarcapertutti.blogspot.it](http://www.danimarcapertutti.blogspot.it))

Questo **budino di riso al latte**, facilissimo da preparare, fa parte del **menu natalizio tipico della Danimarca**: viene servito solitamente durante la cena della Vigilia.

Viene preparato per la famiglia e come offerta a Nisse che è uno spiritello dalle sembianze di uno gnomo, le cui origini risalgono al 1800 e che protegge le aziende agricole e i bambini. A quanto pare possiede anche un caratterino un po' dispettoso, difatti bisogna lasciargli del Risengrød, suo piatto preferito, per accattiverselo e beneficiare della sua protezione.

Una mandorla singola pelata viene aggiunto al piatto prima di portarlo in tavola e, chi la trova è probabile che si sposi entro l'anno.

## Ingredienti:

55 gr.di riso

1/2 lt. di latte

Cannella

Zucchero q.b.

Burro q.b.

## Preparazione:

Mettete il riso a freddo nel latte in un pentolino antiaderente. Lasciate cuocere a fuoco lento per circa 45-50 minuti, finché il latte risulta quasi del tutto assorbito.

Togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete un pezzetto di burro.

Lasciate freddare, ma non troppo, e terminate la ricetta con una spruzzata di zucchero e di cannella.