



GASTRONOMIA DEL PERU

BUDINO DI QUINOA ALLA VANIGLIA (per 10 a 12 persone)

Ingredienti :

500 gr di quinoa
250 gr di zucchero di canna
100 gr di burro
100 ml. di latte
2 fettine di pane raffermo
150 gr di uvetta
3 uova intere
50 gr di vaniglia
1 bicchiere di vino Porto



Preparazione :

Lasciare la quinoa ammollo in acqua per 2 ore, dopo farla bollire per 20 minuti.
Quando sarà fredda frullarla insieme al pane precedentemente ammorbidito nel latte.
Aggiungere alla quinoa frullata il burro e il pane ammorbidito nei latte gli altri ingredienti.
Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Aggiungere il bicchiere di vino Porto, per ultimo la vaniglia
Caramellare con zucchero la forma di budino.
Infornare a bagno maria per ½ ora a 180 gradi.