



GASTRONOMIA VENEZUELANA CHICHA



Bevanda rinfrescante a base di riso cotto e latte Ingredienti : 1 tazza di riso 9 tazze di acqua
1 tazza di latte intero 1 tazza di latte intero concentrato zuccherato 1/2 cucchiaino di
estratto di mandorla 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia 5 cucchiari di zucchero un
pizzico di sale 1 bastoncino di cannella e cannella in polvere (per decorazione)

Preparazione : Lavare il riso e lasciare in ammollo per una notte in 2 tazze di acqua. Il giorno dopo scolarlo e farlo cuocere con un bastoncino di cannella in una pentola con 7 tazze d' acqua per circa 35 minuti. Levate la pentola dal fuoco e lasciate riposare. Quando il tutto sarà raffreddato frullarlo con lo zucchero, il latte, il latte concentrato zuccherato, il sale e le essenze. Servire il tutto con ghiaccio tritato e cospargere di cannella e latte condensato se desiderato.

Il preparato può essere conservato in frigo per 48 ore.