



## Salame di riso

 Difficoltà  20 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

180 g di Riso Originario, 60 cl. di latte, 200 g di burro, 250 g di biscotti secchi (gallette), 100 g di zucchero, 100 g di cacao amaro, 2 cucchiaini di liquore dolce a piacere, 2 uova.

Cuocete il riso fino al suo completo assorbimento.

Fondete il burro a fiamma dolcissima.

Sbriciolate i biscotti a pezzettini irregolari.

Mettete in una ciotola con il burro fuso, lo zucchero, il cacao, il liquore e le uova.

Con un cucchiaino mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite il riso cotto e versate il composto su di un foglio di alluminio.

Arrotolate dandogli la forma di un salame.

Mettete in frigo per 2 ore circa finché si sarà rassodato.

Servite tagliato a fette.

