

Arròs amb llet

Catalunya

Montserrat González Ortega

Ingredients

1 l de llet
250 g d'arròs
250 g de sucre
vainilla
canyella en pols
xocolata ratllada

Preparació

Renteu l'arròs amb cura. Coeu-lo amb aigua bullint durant 5 minuts aproximadament.

Coleu l'arròs i poseu-lo en una altra cassola amb llet bullida, sucre i vainilla o canyella. Deixeu-ho coure a foc lent durant uns 25 minuts.

Poseu l'arròs en plats individuals i escampeu-hi xocolata ratllada pel damunt. Deixeu-ho refredar i serviu-ho.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat