

Le ricette di Zia Armanda: budino di miglio all'alloro

Scritto da Enrico Ferranti

Giovedì 08 Maggio 2014 08:01



Ingredienti per 4 persone: 100 gr di miglio, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, 60 cl di latte di soia, cannella, 1 cucchiaio di malto, 50 gr di nocciole tostate, 50 gr di uvetta sultanina, 4 foglie di alloro, sale quanto basta.

Preparazione: rosolate il miglio (lavato e ben scolato) nell'olio finché non diventa leggermente dorato.

Versatevi il latte di soia e il sale, sobbollite il tutto per 5 minuti insieme alle foglie di alloro, poi toglietele e aggiungete gli altri ingredienti, amalgamate bene.

Versate questo impasto in una pirofila e infornate in forno caldo per nezz'ora.