



Gotlandpannkaka

Il **Gotlandpannkaka** è una ricetta consigliata soprattutto a chi non ama particolarmente i dolci perché la presenza dello zafferano e della cannella lo arricchiscono senza richiedere l'aggiunta di troppo zucchero.

Il nome deriva dall'isola di Gotland.

Tempo di preparazione: 1 ora Difficoltà: media



INGREDIENTI (per 8 persone):

Per l'impasto:

- 200 gr di riso comune
- 4 dl acqua
- 1/2 cucchiaino da the di sale
- 1 litro di latte
- 2 uova
- 1 dl farina
- Un cucchiaino di mandorle dolci tritate
- 100 gr zucchero
- 50 gr circa di zafferano

PREPARAZIONE:

1. Fare bollire il riso con acqua e sale per circa 10 minuti circa con il coperchio.
2. Aggiungete il latte e mezza stecca di cannella e riportare ad ebollizione. Abbassate il fuoco e lasciate che il riso si gonfi facendolo andare a fuoco molto basso per circa 45 minuti (l'acqua deve essere completamente evaporata). Lasciare raffreddare un poco (non deve essere caldo – piuttosto freddo).
3. Nel frattempo accendete il forno a 200 °C
4. Mescolate il riso con uova, farina, mandorle zucchero e zafferano.
5. Versate il composto in una forma da forno di circa 22 cm di diametro (per 8 porzioni) precedentemente imburata molto bene.
6. Fate cuocere nella parte bassa del forno per circa 30 minuti fino a che assume un colore bruno chiaro.
7. Servite appena tiepida o fredda
- 8.

P.S. Lo chef consiglia: è ottimo se servito con panna montata o marmellata