

Riso calmochi al cocco

Ricetta gialla, anche questa, ultimamente mi sono fatta prendere la mano e qualunque cosa mi viene gialla.

Il riso calmochi è un riso naturalmente dolce, buonissimo.

400 ml. di latte di cocco (una lattina)
mezza lattina di riso calmochi integrale
1 lattina di acqua
1 pizzico di sale
1 cucchiaino da caffè di curcuma
1 cucchiaino da caffè di agar agar
malto di grano a piacere

Cuocere il riso nel latte di cocco, a fuoco bassissimo, gli ultimi 10 minuti aggiungere la curcuma e l'agar agar.

Mettere nelle formine o nei bicchierini, se si mette nei bicchierini si può anche omettere l'agar agar e lasciarlo più liquido.

Affogare con malto di grano.

