

« Ris en latg cun safran » – in dessert da la Belgia

Sin il maletg *De Boerenbruiloft* dal pictur artist flam Pieter Brueghel il vegl èn da chattar diversas spaisas per ina festa da nozzas da la Flandra en il 16avel tschientaner. Tranter quellas è er ils ris en latg cun safran. Il maletg pon ins admirar en il museum istoric cultural a Vienna.



Lavar il ris cun aua fraida.

Buglir il ris per 3 minutias en in zichel aua.

Laschar sguttar il ris ed agiuntar al latg buglind.

Agiuntar il safran e la vanigliar.

Coier bufatg per 50 minutias.

Metter tiers il zutger e laschar trair per 5 minutias.

Springir suravi zutger brin e servir.

Ingredienzas

Per 4 persunas:

- 1 l latg entir
- 100 fin 125 g ris per ris en latg
- 1 toc vaniglia
- sal e safran
- 50 g zutger
- zutger brin