

Ris a la mande

Ris al mandel
Danais en Germania

Da Nadal datti savens sper auca u anda il «Flæskesteg», in brassà cun crusta. Quella tratga vegn servida cun giabus cotschen, tartuffels brins dultschs e cun tartuffels en sal. La sosa tipic danaisa na dastga era betg mancar, ella vegn raffinada cun groma. Ils uffants han gugent la cutga croccanta, perquai vegn savens anc brassà ina cutga per dar als uffants.

Sco dessert datti ris en latg fraid cun ina sosa da tschareschas chauda. In mandel entir vegn maschadà suten. La persuna che chatta il mandel en sia purziun, retschaiva in pitschen regal.

Ingrediencias per 4 personas

1 liter latg
in piz dal cuntè sal
125 g ris en latg
1 bastunet da vaniglia
2 ½ dl groma tratga
75 g mandels manizzads
zutger tenor gust

Preparaziun

Far coier il ris cun il latg per ca. 45 minutas ensemen cun il bastunet da vaniglia taglià si. Prender ora il bastunet e laschar sfradentar il ris en latg. Silsunter maschadar cun ils mandels manizzads e cun la groma tratga. A la fin anc agiuntar il mandel entir.

Ingredienser til 4 personer

1 liter sødmælk
1 knsp. salt
125 g grødris
1 stang vanille
2 ½ dl piskefløde
75 g smuttede, hakkede mandler
sukker efter smag