



**Consorzio di Tutela della I.G.P.
Riso Nano Vialone Veronese**



Semifreddo alla Menta e scaglie di Cioccolato Fondente

Preparazione

In una pentola far bollire il latte, aggiungere il riso e cuocere per circa 35-40 minuti.

Nel frattempo, con un frustino elettrico, montare bene la panna fresca o vegetale in un recipiente freddo (in caso metterlo in frigorifero per mantenere la temperatura della panna).

A parte, su un tagliere, tritare grossolanamente col coltello il cioccolato fondente, versarlo poi nella panna e mescolare delicatamente, aggiungere lo sciroppo alla menta e il riso cotto. Mescolare ancora il tutto, versarlo in uno stampo e mettere in freezer per almeno 3-4 ore.

Ingredienti (4/6 persone)

- 500 g di panna fresca (o vegetale) zuccherata
- 50 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 2 dl di latte intero
- 100 g di cioccolato fondente
- sciroppo alla menta q.b.

Abbinamento vino consigliato

Recioto Soave