

Budino di riso allo zafferano

Categoria: Portate - Dolci e Dessert

Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
8 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

Il **budino di riso allo zafferano**, chiamato "**Shol - El Zard**", è un antico **dolce persiano**, preparato per l'appunto in Persia, per la **festa dell' Imam Hussein** (Arba'een) e offerto dalle donne di casa a familiari, amici, poveri ed orfani. È un budino di riso di facile realizzazione e dal sapore speziato, che viene **decorato con pistacchi, mandorle e cannella**.



Ingredienti

>> Acqua 1 litro	>> Riso a chicchi lunghi 200 gr
>> Burro 40 gr	>> Rose acqua di rose 4 cucchiari
>> Mandorle 80 gr	>> Zafferano 1 bustina
>> Pistacchi 20 gr	>> Zucchero 180 gr

...per guarnire

>> Cannella in polvere q.b.	>> Mandorle 12 intere senza pelle	>> Pistacchi tritati 60 gr
---------------------------------------	---	--------------------------------------

Preparazione



Scottate i **pistacchie** e **mandorle** in un pentolino d'acqua bollente, dopodiché pelateli. Tritate i pistacchi grossolanamente, e tagliate a bastoncini le mandorle.

Portate ad **ebollizione un litro d'acqua** ed aggiungetevi una presa di **sale**, poi unite il **riso** e cuocetelo a fuoco bassissimo mescolando continuamente **per 15 minuti**.

Tagliate il burro in piccoli pezzi, sciogliete lo **zafferano** in un bicchiere con 4 cucchiari di acqua calda. A questo punto unite al riso lo **zucchero**, facendolo sciogliere completamente, il **burro**, lo **zafferano**, le **mandorle tritate**, 20 gr di **pistacchi tritati** e amalgamate tutto molto bene. Senza mai smettere di mescolare, tenete il composto sul fuoco per altri **10 minuti**, dopodiché toglietelo e aggiungete l' **acqua di rose**.

Versate il composto in una **pirofila rotonda** livellandolo molto bene.

Spolverizzate con la cannella a formare una **croce** che divide in **4 spicchi** la superficie del budino. Al centro di ogni spicchio, con **tre mandorle** formate un fiore a tre petali e disponete i **pistacchi rimasti** a formare una cornice lungo la circonferenza del budino.

Lasciate intiepidire e mettetelo nel **frigorifero per un paio d'ore** prima di servirlo.



Consiglio



Per ottenere un **disegno della croce** senza sbavature, utilizzate un **paio di fogli di carta**, che terrete appoggiati al composto a un paio di centimetri a destra e a sinistra dalla linea ipotetica del diametro; **spolverizzate con la cannella**, quindi ripetete il tutto spostando i fogli perpendicolarmente.

Curiosita'

Il **budino di riso**, è reso giallo ("zard") **dallo zafferano**, perché per la tradizione, **la morte** dell'Imam Hussein è considerata una "morte gialla", come il **giallo** nella cultura islamica è **simbolo di ingiustizia**.



