



Ingredienti

- Dessert per 4 persone
- 1/2 cucchiaino di burro per friggere / burro chiarificato
- 6 capsule di cardamomo
- 4 chiodi di garofano
- 200 g di riso basmati (riso aromatico a chicchi lunghi)
- 2,5-3 dl di acqua
- 1 bustina di zafferano in polvere
- 2-3 cucchiaini di zucchero
- 1-2 cucchiaini di pistacchi tritati
- litchi
- fichi freschi
- mango
- stimmi di zafferano, per guarnire

Preparazione

1. Mettere il riso in un colino di metallo e sciacquare abbondantemente con acqua calda, lasciare sgocciolare bene.
2. Soffriggere le capsule di cardamomo e i chiodi di garofano nel burro, aggiungere il riso e tostare per breve tempo. Versare l'acqua, aggiungere zafferano e zucchero, lasciare sobbollire a fuoco basso per 10 minuti. Aggiungere i pistacchi e terminare la cottura per altri 5 minuti circa.
3. Rompere la buccia dei litchi con le dita o con un coltello, prelevare il frutto ed eliminare il nocciolo. Sbucciare i fichi d'India con un coltello da cucina - preferibilmente indossando un paio di guanti - e tagliare a bocconcini. Sbucciare il mango, tagliare la polpa a fette eliminando il nocciolo fibroso, quindi tagliare a bocconcini.