

LA RICETTA

Teurgoule

CULTURA

05_09_2022



La regione natale di **san Marculfo**, la Normandia, è una terra di prelibatezze. Terra e mare si incontrano, creando una tradizione culinaria senza pari. Ecco una specialità normanna antica, che viene dai tempi di questo santo. Veniva cotta sotto la cenere del camino, dove rimaneva per ore. Si tratta della teurgoule, una variante del budino di riso. La sua cottura richiede più tempo ma è molto più semplice. Non c'è bisogno di

guardare, mescolare spesso, controllare e rischiare che si attacchi. La preparazione cuoce in forno a bassa temperatura per lunghe ore fino a quando il riso non ha assorbito tutto il latte. Il risultato è un dessert così fondente da sembrare quasi una crema sotto la sua crosta caramellata.

Ingredienti per 4 persone

50 cl di latte intero

50 g di riso tondo

40 g di zucchero di canna

Polvere di cannella

Preparazione

Preriscaldare il forno a 120°C. Mescolare il riso crudo con lo zucchero di canna, la cannella e il fior di sale. Portare a bollore il latte in una casseruola. Togliere dal fuoco e aggiungere il riso condito. Mescolare bene. Dividere negli stampini e cuocere per 3 ore, fino a quando il latte non sarà completamente assorbito e la crosticina sarà dorata e caramellata. Servire caldo o tiepido.

(Liana Marabini)