



Guerino Coldesina

La riseria Testimonial und Chefkoch im Ristorante della Palazzina

Inspiration Reis

Feines aus dem Tessin



Reismüesli Guerino

100 g "la riseria" Basmati Reis
1 l Milch
60 g Zucker
eine Prise Zimt
80 g Feigen
60 g entsteinte Datteln
60 g geriebene Haselnüsse

Als Garnierung, je nach Jahreszeit

- Frühling: Kirschen, Erdbeeren
- Sommer: Himbeeren, Aprikosen
- Herbst: Traube, Kastanien
- Winter: Mispeln

Den Reis zusammen mit der Milch, Zucker und Zimt kochen. Wenn alles gekocht ist und fast absorbiert ist, die gehackten Feigen und Datteln und die Nüsse zufügen und sanft umrühren. In einen Servierteller legen und mit Obst je nach Jahreszeit dekorieren.