



Budino al Sagrantino Passito

Ingredienti per 4 persone:

1 busta di preparato per budino gusto vaniglia,
½ litro di latte,
1 bicchiere di Sagrantino Passito

Tempo di preparazione: 15 minuti circa.

Procedimento

Togliere dal ½ litro di latte una misura pari ad un bicchiere che verrà in seguito sostituito dal bicchiere di Sagrantino Passito.

Versare il preparato del budino in un pentolino. Aggiungere una piccola quantità di latte e mescolare, fino ad ottenere una crema liscia senza grumi. Versare il latte rimanente ed il bicchiere di Sagrantino Passito.

Portare ad ebollizione e far bollire per circa 3 minuti a fuoco medio continuando a mescolare.

Versare la crema in uno stampino, lasciare raffreddare e porre in frigorifero per almeno 2 ore.