

## Budino stiriano all'olio di semi di zucca



**Dessert**

Tipo di  
ricetta



**20 Minuti**

Preparazione



**Facile**

Difficoltà



### Ingredienti per 4 persone

1 bustina di polvere per budino alla vaniglia  
2-3 cucchiaini da tavola di zucchero  
½ litro di latte  
2 cucchiaini da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP

### Preparazione

Sciogliere con la frusta la polvere per budino e lo zucchero in un po' di latte freddo. Riscaldare la parte restante del latte. Non appena bolle, versare il composto e mescolare, lasciar sobbollire a fuoco basso fino a che non si raggiunge la consistenza di un budino. Mescolare 2 cucchiaini di olio di semi di zucca e versare in delle forme da budino inumidite con acqua fredda. Mettere poi in frigorifero.

Consiglio dello chef n° 1: si può riutilizzare questa ricetta anche per fare una gustosa salsa alla vaniglia.

Consiglio dello chef n° 2: prima di servire, guarnire il budino alla vaniglia con dell'olio di semi di zucca stiriano.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**