



**Ricetta**

## Rabarbaro confit

Mhhh... una dolcissima prelibatezza!

**15 min**

Tempo di preparazione



**75 min**

Tempo totale



### Ingredienti per 4 persone

#### QUANTITÀ

- 150 g zucchero
- 1 stecca di vaniglia tagliata per il lungo e raschiata all'interno
- 1 kg rabarbaro in pezzetti da 10 cm
- 50 g burro a pezzetti

**Ecco come si prepara**

**1 di 2**

**PREPARAZIONE** Mischiare lo zucchero con la vaniglia e in seguito con i pezzetti di rabarbaro. Versare nello stampo per sformati e distribuire il burro sopra il rabarbaro.

---

**2 di 2**

**COTTURA IN FORNO** Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 160 °C per 60–80 minuti.

**CONSIGLIO** È perfetto con gelato alla vaniglia o alla panna acida nonché con i biscotti.