

FRITTELLE DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 120
Farina bianca gr. 30
Burro gr. 25
Zucchero semolato gr. 20
Latte cl. 40
Uova n. 2
Limone n. 1
Rhum n. 1 bicchierino
Sale q.b.
Olio per friggere q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte e a metà cottura aggiungete il burro, un pizzico di sale, lo zucchero e un po' di scorza di limone grattugiata.

Quando il riso sarà pronto versatelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare; aggiungete i tuorli d'uovo, la farina ed il rhum.

Mescolate, fate riposare per 10 minuti.

Mettete nella padella dei fritti abbondante olio; mentre l'olio scalda unite al riso gli albumi montati a neve ferma, mescolando con delicatezza; con l'ausilio di 2 cucchiaini formate delle semisfere, tuffatele nell'olio bollente, friggete le "fritelle" da una parte e dall'altra, scolatele, posatele su carta assorbente e servite spolverando di zucchero a velo a piacere.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

