

PALLOTTOLINE DI RISO DOLCI ALLA PANNA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 35
Zucchero gr. 40
Uovo n. 1
Farina bianca gr. 30
Limone n. 1
Panna lt. 1/2
Cacao gr. 5
Olio per friggere lt. 1

PROCEDIMENTO

Fate cuocere il riso nel latte con lo zucchero. Quando il riso avrà assorbito tutto il latte, toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.
Incorporate l'uovo, la farina e la scorza di limone grattugiata.
Amalgamate bene e formate delle palline leggermente appiattite.
Friggetele in olio caldo, scolatele su carta assorbente e servitele ben calde in un piatto con panna montata spruzzata di cacao.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

