





Frittelle di riso



 Difficoltà  20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

120 g di Riso Originario, 30 g di farina bianca, 25 g di burro, 20 g di zucchero semolato, 40 cl. di latte, 2 uova, 1 limone, 1 bicchierino di rhum, sale q.b., olio per friggere q.b.

Cuocete il riso nel latte e a metà cottura aggiungete il burro, un pizzico di sale, lo zucchero e un pò 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 "frittelle" da una parte e dall'altra, scolatele, posatele su carta assorbente e servite spolverando di zucchero a velo a piacere.

