

DOLCI E DESSERT

Frittelle di riso

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Riso	350 g
Latte	100 cl
Zucchero	2 cucchiari
Limone	1
Farina bianca	50 g
Uova	2
Uvetta sultanina	1 manciata
Canditi tagliati a cubetti	1 manciata
Olio per friggere	
Sale	1 pizzico
Zucchero a velo	

■ Preparazione

- 1 Cuocete il riso nel latte, aggiungendo un pizzico di sale e la scorza del limone. Mescolate di tanto in tanto e, quando sarà cotto, toglietelo da fuoco, aggiungete lo zucchero e lasciatelo raffreddare per qualche istante.
- 2 Unite piano piano la farina, le uvette (che avrete lasciato in acqua tiepida per qualche tempo) ed i canditi. Per ultimo versate i tuorli e gli albumi montati a neve.
- 3 Con le mani infarinate fate delle polpettine che poi appiattirete. Passatele nella farina e friggetele in olio bollente. Sgocciolatele e sistematetele su di una carta assorbente affinché perdano l'unto. Servitele calde, spolverizzate di zucchero a velo.