

ANTIPASTI

Frittelle di riso alla pavese

Tradizione: Provincia di Pavia, Lombardia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

40 min

CALORIE

415 kcal

Ingredienti per 4 persone

Riso per dolci	100 g
Latte scremato	50 cl
Farina	100 g
Uova	2
Dolcificante per dolci	70 g
Lievito di birra	5 g
Pistacchi sgusciati	50 g
Cannella	1 cucchiaino
Noce moscata	2 pizzichi
Stecca di vaniglia	1
Zucchero a velo	
Fragole	200 g
Zucchero	60 g
Olio d'oliva	
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Riunite in una casseruola il latte, il riso, la vaniglia e un pizzico di sale. Portate a ebollizione e cuocete a fiamma dolce finché il riso avrà assorbito il liquido.
- 2 Levate dal fuoco ed eliminate la vaniglia. Stemperate il lievito in poca acqua tiepida, mescolatelo al riso, coprite e fate riposare per 2 ore. Pelate e tritate i pistacchi.
- 3 Battete le uova e mescolatele al riso con i pistacchi, il dolcificante, la farina, un cucchiaino di cannella e due pizzichi di noce moscata. Coprite e fate lievitare 30 minuti.
- 4 Frullate le fragole con lo zucchero fino a ottenere una salsa omogenea. Friggete il riso a cucchiaiate. Sgocciolate le frittelle sulla carta assorbente.

- 5 Spolverizzatele di zucchero a velo e servitele ancora calde con la salsa di fragole a parte.