

## DOLCI E DESSERT

## Frittelle dolci di riso

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

1 h 30 min

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Latte             | 25 cl       |
| Riso semifino     | 100 g       |
| Biscotti amaretti | 100 g       |
| Zucchero semolato | 50 g        |
| Uvetta sultanina  | 25 g        |
| Uovo              | 1           |
| Limone (scorza)   | 1/2         |
| Pangrattato       |             |
| Olio di semi      |             |
| Brandy            | 1 bicchiere |
| Sale              |             |

## ■ Preparazione

- 1 Fate rinvenire l'uvetta in un bicchiere di Brandy per almeno un'ora. Nel frattempo cuocete il riso; tuffatelo per 5 minuti in acqua in ebollizione salata, poi scolatelo e finite di cuocerlo nel latte bollente aromatizzato con la scorza sottile del limone, tagliata a spirale (che poi leverete).
- 2 Quando il riso avrà assorbito tutto il latte toglietelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare quindi incorporatevi l'uovo sbattuto a parte con lo zucchero, l'uvetta ben scolata e gli amaretti pestati e ridotti in polvere.
- 3 Mescolate tutto per bene; prendete mezza cucchiata di composta e fatelo cadere sul pane finemente grattugiato (e che non sappia di stantio) formando poi come una minuscola polpettina schiacciata.
- 4 Quando tutte saranno pronte friggetele in due o tre volte in abbondante olio bollente; sgocciolatele e posatele su carta bianca da cucina. A piacere spolverizzate di zucchero semolato. Servitele tiepide.