

# FRITTELLE DI RISO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 120  
Farina bianca gr. 30  
Burro gr. 25  
Zucchero semolato gr. 20  
Latte cl. 40  
Uova n. 2  
Limone n. 1  
Rhum n. 1 bicchierino  
Sale q.b.  
Olio per friggere q.b.

## PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte e a metà cottura aggiungete il burro, un pizzico di sale, lo zucchero e un po' 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 cucchiari formate delle semisfere, tuffatele nell'olio bollente, friggete le "fritelle" da una parte e dall'altra, scolatele, posatele su carta assorbente e servite spolverando di zucchero a velo a piacere.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso**  
facile

