

# PALLOTTOLINE DI RISO DOLCI ALLA PANNA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100  
Latte cl. 35  
Zucchero gr. 40  
Uovo n. 1  
Farina bianca gr. 30  
Limone n. 1  
Panna lt. 1/2  
Cacao gr. 5  
Olio per friggere lt. 1

## PROCEDIMENTO

Fate cuocere il riso nel latte con lo zucchero. Quando il riso avrà assorbito tutto il latte, toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.  
Incorporate l'uovo, la farina e la scorza di limone grattugiata.  
Amalgamate bene e formate delle palline leggermente appiattite.  
Friggetele in olio caldo, scolatele su carta assorbente e servitele ben calde in un piatto con panna montata spruzzata di cacao.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

