

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di San Giuseppe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PREPARAZIONE

- 1 Far cuocere un etto di riso in un litro di latte con una buccia di limone e un pizzico di cannella in polvere e un pizzico di sale. Scolare il riso al dente e lasciarlo raffreddare. Unitevi poi due o tre bicchierini di rhum, tre rossi d'uovo, tre cucchiaini di farina, 4 cucchiaini di zucchero, 25 g di lievito di birra disciolto in un po' d'acqua e amalgamare bene il tutto. Battete gli albumi a neve e quindi unirli al composto. prendere con un cucchiaino e versare il composto nell'olio fumante. Una volta cotte le frittelle vanno spolverizzate di zucchero vanigliato