

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle alla cannella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

150 g riso a cottura istantanea
7 dl latte
1 limone
20 g burro
50 g zucchero semolato
40 g farina bianca
2 cucchiari rhum
50 g uvetta sultanina
olio di semi
3 uova
1 cucchiaino raso lievito in polvere
zucchero a velo
cannella in polvere
250 g marmellata di fragole
liquore curaçao o altro liquore all'arancia

PREPARAZIONE

1

Sciacquare l'uvetta, trasferirla in una tazza e irrorarla con il rhum. Scaldare il latte e appena bolle unire lo zucchero, mescolare e aggiungere il riso, poi far cuocere per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, sino a quando il latte non sarà stato assorbito e il riso non risulterà asciutto. Spegnerne e unirvi la scorza grattugiata di mezzo limone, la farina e il lievito setacciati, mescolare e incorporare le uova e l'uvetta con il rhum. In una pentola far scaldare abbondante olio di arachide. Appena è caldo mettere a cuocere il composto di riso a cucchiaiate. Regolare la temperatura in modo che le frittelle non diventino troppo scure. Appena risultano dorate da una parte girarle e terminare la cottura.

Quando saranno cotte scolarle e poggiarle su carta assorbente, spolverizzare con cannella in polvere e zucchero a velo. Accompagnare con la salsa di fragola fatta così: in tegame mettere la marmellata (anzi la confettura) con 2 cucchiaiate di acqua e 2 di liquore all'arancia, fare scaldare la salsa e metterla in coppette in modo che ogni persona possa servirsi a piacere.