

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di riso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **frittelle di riso dolci** sono dei [dolcetti](#) tipici della **tradizione toscana**, che si preparano solitamente in occasione della **festa di San Giuseppe**, il 19 marzo.

Tuttavia nulla vieta che le **frittelle di riso** si possano **preparare in ogni momento dell'anno**, quando si ha voglia di un **fritto dolce**, **sfizioso** e di **sicura riuscita**.

Le **frittelle di riso** sono palline di impasto, aromatizzate con **vaniglia** e **agrumi**, che vengono **fritte** e spolverizzate di zucchero semolato. La **ricetta** delle frittelle di riso richiede **pochi ingredienti** e un **breve tempo di preparazione**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare delle deliziose frittelle di

riso dolci per la tua **merenda sfiziosa** o per **deliziare i tuoi ospiti** dopo una [cena](#) in compagnia.

Se ami i dolci fritti, potrebbero piacerti anche **queste ricette**:

[Cannoli siciliani](#)

[Strauben](#)

[Arancini](#)

[Frittelle di mela e uvetta](#)

[Krapfen alla nutella](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

RISO Roma o Arborio - 150 gr

FARINA 40 gr

ZUCCHERO 30 gr

UOVA GRANDI 2

LIEVITO IN POLVERE 6 gr

SALE 1 pizzico

SCORZA DI ARANCIA non trattata -

INGREDIENTI PER FRIGGERE E

SPOLVERIZZARE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1 l

ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

- 1** Versa il latte in una pentola, aggiungi il riso, lo zucchero e il sale, mescola bene e poni sul fuoco. Appena il riso raggiungerà il bollore, abbassa la fiamma al minimo, copri e fai cuocere, mescolando spesso, fino a che il riso avrà assorbito tutto il latte.





- 2 Terminata la cottura del riso, mescola ancora e versalo in una ciotola capiente. Fai intiepidire per qualche minuto. Sguscia le uova, facendo cadere i tuorli sul riso ormai tiepido e gli albumi in un'altra ciotola. Mescola il riso cotto ai tuorli, aggiungi la scorza di arancia e mescola ancora.





3 Setaccia la farina con il lievito e incorporala completamente al riso.





- 4 In una ciotola a parte, monta gli albumi a neve ferma, con l'aiuto delle fruste elettriche. Infine, usando una spatola con movimenti dal basso verso l'alto, aggiungi gli albumi precedentemente montati.



- 5 Scalda l'olio in una padella, preleva, aiutandovi con due cucchiari, un po' di composto e fallo scivolare nell'olio caldo. Fai friggere le frittelle di riso da ambo i lati a fuoco medio, rigirandole appena saranno dorate.





- 6 Passa le frittelle nella carta assorbente e poi rigirale nello zucchero semolato che avrai distribuito in un piatto. Servi le frittelle ancora calde.



CONSIGLIO

Puoi sostituire la scorza di arancia con quella del limone o con quella del lime per avere sempre un aroma diverso.

Se non vuoi friggere, puoi usare questo impasto per cucinare dei piccoli muffin al forno, usa gli stampini appositi altrimenti non staranno in forma.

Non ti consiglio di conservare questo dolce, infatti le frittelle di riso sono buone se mangiate nel giro

di poche ore.