

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Frittelle di riso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

- 350 g riso
- 1 l latte
- 2 cucchiari zucchero o più
- 1 limone
- 50 g farina bianca
- 2 uova
- 1 manciata uvetta
- 1 manciata canditi tagliati a cubetti
- olio per friggere
- 1 pizzico sale
- zucchero a velo

## PREPARAZIONE

- 1 Cuocete il riso nel latte, aggiungendo un pizzico di sale e la scorza del limone. Mescolate di tanto in tanto e, quando sarà cotto, toglietelo da fuoco, aggiungete lo zucchero e

lasciatelo raffreddare per qualche istante. Unite piano piano la farina, le uvette (che avrete lasciato in acqua tiepida per qualche tempo) ed i canditi. Per ultimo versate i tuorli e gli albumi montati a neve.

Con le mani infarinate fate delle polpettine che poi appiattirete. Passatele nella farina e friggetele in olio bollente. Sgocciolatele e sistematele su di una carta assorbente affinché perdano l'unto. Servitele calde, spolverizzate di zucchero a velo.