

Frittelle di riso

INGREDIENTI

350 g di riso

1 l di latte

75 g di zucchero

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

La scorza di 1/2 arancia

50 g di farina

2 uova

sale

zucchero a velo

olio per friggere

Preparazione

Cuocere il riso nel latte, aggiungendo un pizzico di sale.

A cottura ultimata, scolatelo, mettetelo in una terrina e lasciatelo raffreddare.

Montate a neve i tuorli delle due uova.

Versate nella terrina con il riso la farina, la vanillina, la scorza di arancia grattugiata, il lievito, i tuorli d'uovo e gli albumi già montati a neve poi mescolate bene.

Con l'impasto ottenuto formate delle palline con le mani umide, passatele nella farina e friggetele in abbondante olio bollente.

Dopo averle scolate su carta assorbente, spolverizzatele con lo zucchero a velo.

Servirle calde.

