

Frittelle di riso

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 30 minuti, riposo di una notte, 20 minuti per friggere

Queste sono le classiche frittelle di riso per la festa del babbo, per ottenere delle buone frittelle occorre non farle assorbire troppo olio durante la frittura, perciò è importante la temperatura dell'olio, quando si mette l'impasto a friggere questo deve venire subito in superficie e dorare l'esterno in 3 minuti, se diventa subito scuro l'olio è troppo caldo. Attenzione al punto di fumo, se l'olio scaldandosi inizia a fumare vuol dire che lo stiamo bruciando, in questo caso dobbiamo buttarlo perché fa male e cambia di sapore.

Ingredienti

- un litro di latte
- 300 g di riso roma
- 4 cucchiaini di zucchero
- un pizzico di sale
- 3 uova
- 2 cucchiaini di farina
- scorza grattugiata di un limone
- una bustina di lievito

Procedimento

Far cuocere il riso nel latte ed un cucchiaino di zucchero per 2 volte il tempo indicato sulla confezione di riso, circa 30 minuti. A fine cottura quando il latte sarà stato completamente assorbito dal riso aggiungere 3 cucchiaini di zucchero. Far raffreddare questo composto per qualche ora. Il composto raffreddato si presenterà molto colloso, aggiungervi il pizzico di sale, i tuorli, la scorza di limone e la farina, amalgamare bene ed unire gli albumi montati a neve, per ultimo il lievito. Prelevare con un cucchiaino un po' di impasto alla volta e friggere, una volta scolate le frittelle dall'olio cospargerle di zucchero semolato.