

Frittelle dolci di riso al profumo di limone

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 4 minuti min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo

Le frittelle dolci di riso al profumo di limone, sono un'ottima idea per una merenda o uno spuntino veloce: preparate amalgamando del riso lessato con uova, farina, zucchero, uvetta, scorza di limone grattugiata e cannella, l'impasto verrà fritto a cucchiaiate nell'olio di arachide ben caldo e le frittelle saranno poi cosparse di zucchero semolato.



Ingredienti per 18 frittelle circa

>> Cannella in polvere 1 abbondante pizzico	>> Uova 2 piccole
>> Farina 60 gr	>> Uvetta 80 gr
>> Limoni la buccia grattugiata di 1	>> Zucchero 30 gr
>> Riso lessato 300 gr	

...per friggere

>> Olio
di arachidi q.b.

...paer cospargere le frittelle

>> Zucchero
semolato q.b.

Preparazione



Ponete 300 gr di riso già lessato in una capiente ciotola assieme a due uova piccole, alla farina, la buccia grattugiata di 1 limone, un pizzico di cannella in polvere, lo zucchero e l'uvetta precedentemente ammollata. Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido ma compatto, che coprirete e lascerete riposare per almeno mezz'ora in un luogo fresco.



Mettete sul fuoco una padella contenente l'olio di arachidi e fatelo diventare ben caldo (non bollente), poi immergetevi l'impasto ottenuto a cucchiaiate e formate delle frittelle che farete dorare su entrambi i lati a fuoco lento.

Quando le frittelle saranno colorite al punto giusto toglietele con una schiumarola e rotolatele nello zucchero semolato; servite le frittelle di riso ancora tiepide.

Consiglio

Per preparare le frittelle di riso, potete utilizzare del riso bianco lessato avanzato da un pasto precedente, meglio ancora se ricco di amido, cosa che renderà più morbido l'impasto delle frittelle.