

Zeppole di riso

Categoria: Antichi Sapori - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min **Cottura:** 30 min
Costo: Basso **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: Più il tempo di raffreddamento del riso

Le zeppole di riso sono un delizioso dolce fritto della tradizione siciliana. E' usanza preparare le zeppole di riso per la Festa del papà, anche se questo dolce è talmente buono che alcuni credono che sia un peccato concederselo solo una volta l'anno!

A base di riso e miele, aromatizzate con la buccia e il succo di arancia, le zeppole di riso sono molto diffuse in tutta la Sicilia e hanno nomi diversi a seconda della zona di provenienza. Ad esempio ad Acireale vengono chiamate "zeppuli", mentre a Catania sono per tutti "Crispedda di riso".

Dal libro: **I segreti saporiti di Palazzo Modò**, di Rosanna Maugeri



Per le zeppole di riso

>> Arance il succo di due più la buccia grattugiata di una	>> Farina 125 g	>> Lievito di birra 10 g
>> Cannella un pizzico	>> Latte mezzo bicchiere	>> Miele 200 g
	>> Riso 250 g	

Per friggere

>> Olio di semi
di arachide q.b.

Preparazione



Per prima cosa lessate il riso in acqua salata, quando il riso sarà cotto scolatelo, ponetelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare(1). Quando sarà freddo, impastatelo con la farina e con il lievito di birra sciolto in mezzo bicchiere di latte tiepido (2-3).



Amalgamate bene e unite la buccia grattugiata di un'arancia (4). Lasciate riposare l'impasto per circa mezz'ora, poi spianatelo su un piano leggermente infarinato e formate dei bastoncini ben affusolati della lunghezza di 10 cm circa (5). Una volta che avrete formato tutti i bastoncini friggete le zepole di riso in abbondante olio bollente (6).



Una volta che le zepole si saranno ben dorate su tutti i lati, toglietele dalla padella e fate scolare l'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente (7). Prendete un piatto da portata e sistemate le zepole di riso, quindi in una piccola ciotola amalgamate 200 g di miele insieme al succo di 2 arance, un pizzico di cannella, mescolate bene e versate uniformemente questo intingolo sulle le zepole di riso (8). Ultimate la preparazione delle zepole di riso con una spolverizzata di zucchero a velo vanigliato (9).