

Le frittelle di riso di San Giuseppe

sono un dolce tradizionale per la ricorrenza della

Festa del Papà: il 19 Marzo

INGREDIENTI

- ✓ 500 ml di [latte](#)
- ✓ 100 g di [riso](#)
- ✓ 30 g di zucchero
- ✓ 60 g di farina
- ✓ 25 g di [burro](#)
- ✓ 1 uovo (tuorlo e albume separato)
- ✓ 5 g di [lievito per dolci](#)
- ✓ [buccia di limone](#)
- ✓ 1 pizzico di sale
- ✓ olio di semi per friggere

COME FARE

- ✓ In una pentola mettete il latte, lo zucchero, un pizzico di sale e la buccia di limone tagliata a strisce.
- ✓ Appena inizia a bollire, eliminate la buccia di limone ed aggiungete il riso.
- ✓ Fate cuocere fino a che il liquido non sarà stato tutto assorbito. Circa 20/25 minuti. Mescolate spesso, specie verso la fine, in modo da non far attaccare il riso al fondo.
- ✓ Aggiungete il burro e fatelo sciogliere.
- ✓ Spegnete e trasferite in un piatto piano e coprite con la pellicola. Fate raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigo per circa 2 ore
- ✓ Aggiungete al riso il tuorlo.
- ✓ Aggiungete farina e lievito setacciati.
- ✓ Montate l'albume ed incorporatelo all'impasto.
- ✓ Amalgamare bene
- ✓ Scaldate l'olio e aiutandovi con due cucchiai (precedentemente immersi nell'olio bollente) create una pallina di composto e immergetela nell'olio bollente.
- ✓ Fate dorare le frittelle quindi scolatele con una schiumarola e mettetele in un piatto su un foglio di carta assorbente.
- ✓ Spolverate di zucchero e servitele calde o tiepide!