



toscane - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

ingredienti per 8 persone

Riso originario 200 gr
mezzo litro di latte
2 albumi
4 tuorli
4 cucchiaini di farina
burro 30 gr
uvetta
un bicchierino di rhum
un cucchiaino di lievito in polvere per dolci
la scorza grattugiata di un limone
zucchero 50 gr
un pizzico di sale
olio per friggere

Fate bollire il latte con 2 bicchieri di acqua ed un pizzico di sale, gettatevi il riso, e dopo alcuni minuti, unite il burro, lo zucchero, e la scorza del limone grattata.

Fate cuocere bene il tutto, fino a che il liquido, non sarà ben assorbito, togliete dal fuoco e lasciate che il riso si raffreddi.

Aggiungete i tuorli, il lievito, la farina, il rhum, e l'uvetta ammollata..(a chi piace) altrimenti sono ottime anche senza!!

Amalgamare bene il tutto, montare a neve gli albumi, ed aggiungerli all'impasto delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto.

Scaldare l'olio, e aiutandovi con un cucchiaino, immergete il composto poco alla volta, e friggetelo fino a completa doratura di entrambe le parti delle frittelle.

Farle asciugare dall'olio, e passarle nello zucchero semolato.