



Frittelle di riso - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - dolci fritti - scorza arancia -

Per un kg di riso di quello scadente da minestra

mettere 5 litri di acqua leggermente salata e appena bolle mettere il riso con le scorze dell'arancia o del limone. il riso deve incorporare tutta l'acqua .facendo la prova chicco.. se lo prendi fra i due polpastrelli si deve appiccicare quasi sfare, ma il chicco si deve vedere; dopo di che questo impasto si mette in frigo, per almeno 20 ore poi si prende questa specie di colla fredda e si aggiunge sempre per un kg di riso 700 gr di farina e 300 gr di zucchero si formano delle palle e si friggono, in abbondante olio caldo e profondo poi si mettono nella carta assorbente e si passano ancora calde nello zucchero Mi raccomando aggiungere farina e zucchero solo nella quantità di riso che volete friggere.

Il riso cotto in frigo può benissimo stare una settimana, la dose che vedete nella foto è 200 gr di riso, cotto in 1/2 litro di acqua e 1/2 litro di latte, cotto il riso ieri e fritto questo pomeriggio, prima di friggere ho aggiunto gr 140 di farina, gr 60 di zucchero e un po' di cannella.

[immagine non più disponibile].