

FRITTELLE DI RISO **(dosi per 6/8 persone)**

300 gr. di riso per risi bolliti, mezzo litro di latte, un quarto di litro di acqua, 100 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, 20 gr. di burro, 3 uova, un pizzico di sale,

la scorza grattugiata di un limone, un bicchierino di liquore (sambuca o a Vs. gusto),
un pizzico di bicarbonato

Far bollire il latte, l'acqua, il sale, 100 gr. di zucchero, il burro e la scorza di limone, versare il riso e cuocere lentamente per circa 20 minuti fino al completo assorbimento del liquido.

Far freddare, quindi unire le uova intere, il liquore e la farina a poco a poco.

Friggere in abbondante olio di semi (di arachide o di mais) prendendo l'impasto a cucchiainate, finché le frittelle non hanno la superficie dorata.

Mettere a scolare su carta assorbente e, quando sono ancora calde, passarle nello zucchero.

Vanno servite ancora calde.