

Frittelle di San Giuseppe

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Ecco un'antica ricetta dal sapore tradizionale, ma dal gusto sempre accattivante, le frittelle di riso. [MORE]

Ingredienti:

1 litro di latte intero
3 hg. di riso
8 cucchiai di zucchero
½ hg. di burro
2-3 hg. di farina
4 uova
1 presina di lievito
la scorza grattugiata di 1 limone

Procedimento:

Mettere in una casseruola a bollire il latte, appena inizia a salire si può buttare il riso girandolo bene. Dopo circa una decina di minuti incorporare gli otto cucchiai di zucchero.

Lasciamo finire al riso la sua cottura, dopodichè aggiungiamo il burro. E' bene lasciare riposare l'impasto per diverse ore (volendo si prepara la sera prima e si lascia riposare tutta la notte).

Aggiungiamo all'impasto la farina, l'uova, la scorza di limone e la presina di lievito. Rimestoliamo con energia fino ad amalgamare bene il composto. Intanto mettiamo in una capiente padella l'olio a

scaldare e aiutandoci con un cucchiaino da cucina prelevare dall'impasto la quantità necessaria a formare delle pallette da versare nell'olio bollente per friggerle.

Rigirarle più volte per farle indorare da tutti i lati e una volta scolate adagiarla su di una pirofila. Fioccare con lo zucchero ed assaporarle ancora calde. Queste frittelle hanno una virtù: quando sono fredde.. non ce ne sono più.

Nella foto l'impasto delle frittelle

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/frittelle-di-san-giuseppe/96445>

