

178. FRITTELLE DI RISO I

Latte, mezzo litro.

Riso, grammi 100.

Farina, grammi 100.

Uva sultanina, grammi 50.

Pinoli tritati alla grossezza del riso, grammi 15.

Uova, tre rossi e una chiara.

Burro, quanto una noce.

Zucchero, due piccoli cucchiaini.

Rhum, una cucchiata.

Odore di scorza di limone.

Lievito di birra, grammi 30.

Un pizzico di sale.

Preparate il lievito di birra come pei Krapfen n. 182, intridendolo con grammi 40 della detta farina.

Cuocete il riso nel latte in modo che riesca sodo e però lasciate da parte alquanto latte per aggiungerlo se occorre; ma per evitare che si attacchi, rimestate spesso e ritirate la cazzaruola sopra un angolo del fornello.

Tolto dal fuoco e tiepido che sia versateci il lievito già rigonfiato, le uova, il resto della farina, cioè i 60 grammi rimasti, i pinoli, il rhum, e un altro po' di latte se occorre; dopo averlo lavorato alquanto, uniteci l'uva e rimettete la cazzaruola vicino al fuoco onde lieviti a moderatissimo calore tutto il composto. Quando avrà rigonfiato, gettatelo in padella a cucchiata per formar frittelle che riusciranno grosse e leggiere. Spolverizzatele di zucchero a velo quando avranno perduto il primo bollore e servitele calde.