

Frittelle di riso



Ingredienti:

500 ml latte

100 g riso

60 g zucchero

70 g farina 00

2 uova

50 g uvetta

2 cucchiari rum

1 limone – la buccia

Mettete nella pentola il latte, la buccia del limone solo la

parte bianca, lo zucchero ed il riso.



Mescolate poi coprite con Magic Cooker. Usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Togliete la buccia del limone e lasciate raffreddare. Unite poi con i tuorli, il rum, uvetta fatta rinvenire nel acqua, farina...



... e mescolate bene per amalgamare il tutto. Unite gli albumi montate a neve con un pizzico di sale.



Mescolate dal basso verso l'alto finché incorporate gli albumi. Dovete ottenere un impasto cremoso e compatto.



Mettete in un pentolino del olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldare sul fornello medio a fiamma alta per 4 minuti. Spostate la pentola dal fuoco e formate le frittelle con un cucchiaino dosatore di gelato o un cucchiaino normale. Coprite, rimettete sul fuoco e cuocete 1 minuto per parte a fiamma medio-alta.



Togliete le frittelle dal olio e mettete sul piatto con carta assorbente sotto.



Passate nello zucchero semolato prima di servire.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.