

## *Frittelle di Riso*

**Ingredienti:** 200 gr. di riso; ½ litro di latte; 174 di litro di acqua; 3 cucchiaini di farina; 4 cucchiaini di zucchero; 1 uovo; scorza grattugiata di limone; olio per friggere. A piacere uva sultanina.

Cuocere il riso in latte e acqua. Aggiungervi farina, lo zucchero, l'uovo, il limone e, se gradita, l'uva sultanina, fatta rinvenire in acqua calda e leggermente infarinata. Mescolare bene l'impasto ottenuto, poi friggere in olio bollente a cucchiaiate. Una volta cotte, le frittelle vanno poste su carta assorbente e spolverizzate di zucchero.



Tempo di cottura: **30 min circa.**

Difficoltà: **bassa.**

[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

**Ferrara**  
terra e acqua