179. FRITTELLE DI RISO II

Queste sono più semplici delle descritte al numero precedente e riescono anch'esse buone e leggiere.
Cuocete molto, o meglio moltissimo, in mezzo litro circa di latte, grammi 100 di riso dandogli sapore e grazia con burro quanto una noce, poco sale, un cucchiaino scarso di zucchero e l'odore della scorza di limone. Diaccio che sia aggiungete una cucchiaiata di rhum, tre rossi d'uovo e grammi 50 di farina. Mescolate bene e lasciate riposare il composto per diverse ore. Allorché sarete per friggerlo montate le chiare quanto più potete, aggiungetele mescolando adagio e gettatelo in padella a cucchiaiate. Spolverizzatele al solito di zucchero a velo e servitele calde.