

FRITTELLE DI RISO ALLA PAVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di riso per dolci,
- 50 cl di latte scremato,
- 100 g di farina,
- 2 uova,
- 70 g di dolcificante per dolci,
- 5 g di lievito di birra,
- 50 g di pistacchi sgusciati,
- 1 cucchiaino di cannella,
- 2 pizzichi di noce moscata,
- 1 stecca di vaniglia,
- zucchero a velo,
- 200 g di fragole,
- 60 g di zucchero,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Riunite in una casseruola il latte, il riso, la vaniglia e un pizzico di sale.

Portate a ebollizione e cuocete a fiamma dolce finché il riso avrà assorbito il liquido.

Levate dal fuoco ed eliminate la vaniglia.

Stemperate il lievito in poca acqua tiepida, mescolatelo al riso, coprite e fate riposare per 2 ore.

Pelate e tritate i pistacchi.

Battete le uova e mescolatele al riso con i pistacchi, il dolcificante, la farina, un cucchiaino di cannella e due pizzichi di noce moscata.

Coprite e fate lievitare 30 minuti.

Frullate le fragole con lo zucchero fino a ottenere una salsa omogenea.

Friggete il riso a cucchiaiate.

Sgocciolate le frittelle sulla carta assorbente.

Spolverizzatele di zucchero a velo e servitele ancora calde con la salsa di fragole a parte.