

CROCCHETTE DOLCI DI RISO

Ingredienti:

- 200g. di riso,
- mezzo litro di latte,
- 130g. di zucchero,
- 3 uova,
- pangrattato,
- un cucchiaino di burro,
- 50g. di buccia di arancia candita,
- olio,
- zucchero al velo.

Fate cuocere il riso nel latte e unitevi anche lo zucchero, aggiungendovi, se occorre, un pò di acqua, e fate che il riso risulti molto cotto. Quando sarà tiepido unitevi due uova intere, il burro, la buccia di arancia candita tagliata a pezzettini, e freddato che sia, fate con l'impasto delle crocchettine schiacciate, passatele nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato finissimo e bianco e friggetele in olio bollente. Scolatele bene, e rosolatele in zucchero al velo al momento di servirle.