

FRITTELLE DI RISO

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di riso a grana lunga,
- 50 g di farina,
- 400 ml di latte di cocco,
- un cucchiaio di lievito in polvere,
- 3 cucchiaini di zucchero,
- 3 uova,
- olio di oliva,
- sale.

Per la salsa:

- 250 g di yogurt intero,
- 100g di cocco,
- 70g di zucchero a velo.

Lavate bene il riso, scolatelo e trasferitelo in una ciotola; copritelo a filo con acqua e lasciatelo riposare per una notte. Sciogliete il lievito con 4 cucchiaini di acqua tiepida e un cucchiaio di zucchero, e lasciatelo riposare per 10 minuti. Scolate bene il riso, quindi frullatelo in un mixer insieme con il latte di cocco e la farina.

Aggiungete alla purea ottenuta il lievito e lasciate riposare questo composto per 6 ore, coperto e in un luogo caldo.

Sbattete le uova con mezzo cucchiaino di sale e lo zucchero rimasto, poi incorporate il tutto alla pastella di riso.

Prelevatene un mestolo e versatelo in una padella antiaderente che avrete provveduto a ungere d'olio, e cuocete per 3 minuti abbondanti (coperto e a fuoco basso).

Procedete allo stesso modo fino a quando avrete esaurito tutta la pastella. Infine, preparate la salsa:

in una ciotola mescolate lo yogurt insieme con il cocco e lo zucchero. Servite le frittelle calde insieme con la salsina a base di yogurt e cocco. (Per preparare il latte di cocco, lasciate riposare per 15 minuti 150 g circa di polpa di cocco in 400 ml di latte fresco, poi filtratelo).