

## **FRITTELLE DI MELE**

### **Ingredienti**

3 mele renette; 2 uova; 100 gr di farina; 1 bustina di lievito in polvere; mezzo bicchiere di latte; 1 limone e un pizzico di sale; olio per friggere; zucchero semolato.

### **Preparazione**

Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a rondelle, disponetele in un piatto fondo e spruzzatele di limone. In una scodella sbattete i 2 tuorli d'uova con un pizzico di sale e la buccia grattugiata di mezzo limone. Incorporate, mescolando leggermente, le due chiare d'uovo montate a neve e poi, a poco a poco, la farina, il latte, il lievito.

Ora mettete sul fuoco una casseruola con olio abbondante e, quando va in ebollizione, immergete nella pastella le rotelle di mele e poi friggetele poche per volta. Man mano che esse si gonfiano e si indorano, levatele dalla casseruola e mettetele su un foglio di carta assorbente.

Servite le frittelle cosparse di zucchero semolato.

---

## **FRITTELLE DI RISO**

### **Ingredienti**

350 g. di riso, 1 litro di latte, 2 cucchiaini zucchero o più, 1 limone, 50 g farina bianca, 2 uova, 1 manciata uvetta, 1 manciata di canditi tagliati a cubetti (oppure una mela tagliata a cubetti), olio per friggere, 1 pizzico sale, zucchero a velo.

### **Preparazione**

Cuocete il riso nel latte, aggiungendo un pizzico di sale e la scorza del limone. Mescolate di tanto in tanto e, quando sarà cotto, toglietelo dal fuoco, aggiungete lo zucchero e lasciatelo raffreddare per qualche istante. Unite piano piano la farina, le uvette (che avrete lasciato in acqua tiepida per qualche tempo) ed i canditi (o i cubetti di mela). Per ultimo versate i tuorli e gli albumi montati a neve.

Con le mani infarinate fate delle polpettine che poi appiattirete. Passatele nella farina e friggetele in olio bollente. Sgocciolatele e sistematele su di una carta assorbente affinché perdano l'unto. Servitele calde, spolverizzate di zucchero a velo.