

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

La ricetta del Gran Ciambellano
Una volta davanti al portone del Gran
Ciambellano,
si presentò un bambino australiano.
Biondo dai ricciuti capelli,
occhi verdi, grandi e belli.
Indossava un vestitino rosso fiammante,
e aveva una fame da gigante.
Disse al Gran Ciambellano,
porgendogli la mano:
« Datemi un pezzo di pane bianco,
mi sento affamato, triste e stanco! »
E il Ciambellano rispose:
« Oh, mio dolce bambino, dal tenero faccino,
per te cucinerò un bel ciambellino! »
Il bambino la assaggiò,
e in un principe si trasformò.
E visse oltre cent'anni,
senza provare tormenti o malanni.



Palline magiche di riso

Ingredienti per 4 persone

200 grammi di riso
4 bicchieri di latte
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
2 tuorli di uovo
farina, olio extravergine d'oliva
1 scorza di limone
sale

Preparazione:

Ponete il riso in una casseruola e fatelo cuocere nel latte. Durante la cottura mescolate con un cucchiaino affinché non attacchi alla pentola e aggiungete il sale e il parmigiano grattugiato. A cottura ultimata, unite un tuorlo mescolando velocemente affinché non si rapprenda. Stendete quindi il composto su una spianatoia e lasciatelo raffreddare. Con le mani leggermente infarinate ricavate tante piccole palline.

Scaldate l'olio in una padella aggiungendo la scorza di limone e friggete le palline un po' alla volta. Adagiate su carta assorbente, consumate ben calde.