

LEARN WITH #GUSTO



Oggi in Italia si celebra la **Festa del papà**. Questa festa ha origine nei primi decenni del XX secolo, per festeggiare la paternità e i padri in generale. Alla fine dell'Ottocento la Chiesa Cattolica proclamò San Giuseppe, celebrato proprio il **19 marzo**, protettore dei padri di famiglia. In tutto il mondo questa festa viene celebrata in giorni diversi, quando si festeggia nel tuo paese?

Oltre ad un piccolo regalo da fare al proprio papà, come per ogni festa italiana, anche questa ha la sua trazione culinaria da rispettare e l'Umbria lo fa con le frittelle di riso, dette anche **Frittelle di San Giuseppe**. Scopriamo insieme come si preparano.

**Leggi e completa la ricetta con le parole scritte nel riquadro. Attenzione c'è una parola in più.**

**MONTARE - SCORZA - BOLLENTE - PIZZICO - IMPASTARE -  
ZUCCHERO - SEMI - PADELLA**

**INGREDIENTI:**

- 500 ml di latte
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di farina
- 150 g di riso
- 2 uova (medie)
- 1 ..... **(1)** di limone (grattugiata)
- 1 scorza d'arancia (grattugiata)
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci (vanigliato)
- 1 ..... **(2)** di sale
- q.b. zucchero (per la finitura)
- q.b. olio di ..... **(3)** di girasole (per friggere)

**PREPARAZIONE:**

In una casseruola cuocere il riso con il latte, lo zucchero e un pizzico di sale per 20 minuti, mescolando spesso specialmente alla fine. Lasciare raffreddare il riso completamente. Nel frattempo, ..... **(4)** con le fruste elettriche gli albumi dell'uovo a neve. Unire al riso i tuorli, le scorze grattate di limone e arancia, mescolare e in ultimo aggiungere la farina e il lievito. Mescolare molto bene con forza e successivamente aggiungere gli albumi montati a neve facendole ben assorbire all'impasto.

Mettere in una ..... **(5)** dai bordi un po' alti un po' di olio e friggere le frittelle mettendo l'impasto aiutandosi con due cucchiaini per avere frittelle non troppo grandi; l'olio deve essere caldo ma non troppo ..... **(6)** altrimenti le frittelle si scuriscono subito senza essere cotte all'interno.

Man mano che le frittelle sono cotte, toglierle dall'olio e appoggiarle su carta assorbente mettendone altre negli spazi che si sono liberati nella padella. Finito di friggere e dopo che avete fatto ben scolare l'olio, passare le frittelle di San Giuseppe nello ..... **(7)** semolato . Assaporatele ancora calde.  
Buon festa del papa!

**Soluzioni:** 1. scorza 2. pizzico 3. semi 4. montare 5. padella 6. bollente, 7. zucchero

**GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION Subscribe now**

<https://bit.ly/30Fq48d>

