



CHIPS DI RISO

Ingredienti

1 tazza di riso originario

Acqua q.b.

Sale q.b.

Procedimento

Portare a ebollizione acqua e un pizzico di sale e, nel frattempo sciacquare accuratamente il riso sotto acqua corrente.

Versare il riso nell'acqua bollente e cuocerlo, a fiamma bassa, fino a quando non avrà assorbito tutto l'acqua. Al termine il riso dovrà risultare praticamente stracotto. (a piacere è possibile unire al riso, in cottura, un colorante)

Frullare in un mixer per ottenere una crema.

Stendere la crema di riso su un foglio di carta da forno, livellare bene per ottenere un "foglio" sottile di crema di riso, pochi millimetri e non di più.

Trasferire in forno con funzione ventilata a 40° e cuocere "i fogli" di riso fino a quando non saranno completamente disidratati (si può fare anche in essiccatore).

Così disidratati possono essere conservati per parecchio tempo.

Friggere il foglio di riso a pezzi in olio di semi di arachide ad alta temperatura, per alcuni secondi. Basta, infatti, immergere i pezzi di chips nell'olio per vederli

gonfiare, scolare su carta da cucina l'unto in eccesso.