

Sfinci di Riso, ricetta delle frittelle che profumano di arancia e cannella

Autore: Redazione

Data: 09 Febbraio 2021



La ricetta delle Sfinci di Riso.

- Ecco come preparare in casa un [dolce siciliano](#) semplice e goloso.
- Queste **frittelle di riso** messinesi si preparano in un baleno e si aromatizzano con [arancia](#) e [cannella](#).
- Tipiche della [festa di San Giuseppe](#), si trovano tutto l'anno perché sono troppo buone per farne a meno!

Quanto sono buoni i [dolci fritti siciliani](#)? In qualunque periodo dell'anno, la **Sicilia** offre alcune prelibatezze la cui fama ha superato di gran lunga i suoi confini. Il bello di queste **ricette** è che sono quasi tutte molto facili da realizzare. Questa caratteristica è legata alle loro origini: nascono, infatti, dalla cucina povera, che ottimizzava al massimo ciò che aveva a disposizione. Le **Sfinci di Riso messinesi** sono un perfetto esempio di quanto vi abbiamo appena detto. Rientrano nella tradizione delle [sfinci siciliane](#), cioè delle frittelle, ma si caratterizzano per la presenza del riso, un

po' come le [crispelle catanesi](#). A differenza di queste ultime, che si aromatizzano con il miele, vengono insaporite da scorza d'arancia e cannella. Cucinando in casa le frittelle siciliane, la vostra cucina profumerà di buono! Le sfinci con il riso sono tipiche della festa di **San Giuseppe**, quindi del 19 marzo, o del **Carnevale**, ma sono talmente buone che potete trovarle e prepararle in ogni periodo dell'anno.

Come fare le Sfinci siciliane di Riso

Ingredienti

- 400 gr di riso per risotto
- 1 lt di latte intero
- 100 gr di farina 00
- 80 gr di zucchero semolato
- 1 bustina di lievito per dolci
- Scorza di un'arancia non trattata
- Sale
- Cannella in polvere
- Olio di semi d'arachidi per friggere
- Altro zucchero e altra farina 00 a parte

Procedimento

1. Per fare le sfinci di riso, dovete anzitutto versare in un tegame antiaderente il latte, il riso, la scorza d'arancia grattugiata (senza la parte bianca), il sale e la cannella.
2. Cuocete tutto a fuoco basso, per circa 25 minuti o fino a quando il latte non viene assorbito e il riso è cotto. Se necessario, potete anche aggiungere un po' di latte e continuare la cottura.
3. Quando il riso è cotto, toglietelo dal fuoco e unite al composto lo zucchero, il lievito e la farina setacciata.
4. A questo punto dovete stendere l'impasto su una teglia larga, per farlo freddare in fretta.
5. Fate riposare e, quando è del tutto freddo, inumiditevi le mani e create delle "polpettine" strette e lunghe.
6. Infarinate le sfinci e friggete in abbondante olio ben caldo.
7. Fate scolare su carta assorbente e passate nello zucchero semolato prima che si freddino.

Buon appetito! – Foto [Instagram](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sfinci-di-riso-ricetta/>

Generato il 22/05/2025