

## **Beignets au riz de la Saint Joseph à Bastia**

### **Panzarotti di San'Ghjè**

**Faire cuire le riz avec pour parfumer soit des zestes de citron, soit de l'eau de fleur d'oranger. Mélanger le riz et la farine sans adjonction d'eau, celle contenue dans le riz préalablement cuit et égoutté suffit.**

**Ajouter une pincée de levain et suivant les goûts des œufs. Pétrir riz et farine jusqu'à formation d'une pâte consistante, si trop sec ajouter un peu d'eau de cuisson du riz.**

**Prendre ensuite une poignée de pâte dans la main gauche que l'on ferme prestement et fermement.**

**Une boule sort par la boucle formée par le pouce et l'index, et on la fait tomber dans de l'huile bouillante. Faire bien dorer, se consomme froid ou chaud.**

