

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Bocconcini di riso e parmigiano

Strawberry · Friday, March 13th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

350gr riso semifino

- 3 uova
- 3 o 4 cucchiai di farina
- 80gr pangrattato
- 50gr parmigiano grattugiato

- 2 cucchiai di burro
- 3 uova
- prezzemolo tritato
- 0,15 zafferano
- una foglia di alloro
- olio di girasole

Preparazione:

Lessate il riso in acqua salata con la foglia di alloro, scolatelo al dente, tenendo da parte 2 cucchiai di acqua per sciogliere lo zafferano, mescolatelo al riso e al parmigiano, unite il burro, il prezzemolo e 1 uovo. Sbattete le 2 uova rimaste in una ciotola con sale e una macinata di pepe nero. Una volta che il riso si sarà raffreddato, con le mani umide formate delle polpettine, passatele nella farina, nell'uovo e poi nel pangrattato. Scaaldate l'olio in una padella e friggete le polpettine fino a doratura. Scolatele su carta da cucina.

This entry was posted on Friday, March 13th, 2015 at 8:06 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

