

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Medaglioni di riso e broccoli

Strawberry · Wednesday, October 1st, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)280gr riso
- 250gr broccoli
- mezza cipolla
- un litro di brodo vegetale
- 150gr fontina
- mezzo bicchiere vino bianco
- 100gr farina
- 2 uova
- 100gr pangrattato
- 40gr burro
- sale

Preparazione:

Mondate, lavate e riducete a pezzetti i broccoli. In una casseruola, con una noce di burro, fate appassire la cipolla tagliata finemente, versate il riso, lasciatelo tostare, unite i broccoli, bagnate con il vino, salate e lasciate cuocere per almeno 5 minuti, mescolando con una cucchiara di legno e aggiungendo al bisogno un mestolo di brodo bollente. A cottura ultimata, togliete la casseruola dal fuoco, aggiungete la fontina tagliata a dadini, mescolate e disponete il riso su di un vassoio per raffreddarlo, con le mani umide, formate dei medaglioni, passateli nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato, frigeteli nell'olio caldo, fino alla doratura, sgocciolateli e asciugateli su carta assorbente.

This entry was posted on Wednesday, October 1st, 2014 at 8:42 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

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.

