

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Polpette di riso e gamberi

Strawberry · Wednesday, May 6th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)320gr riso
- 20 code di gambero
- un bicchiere vino bianco
- una cipolla
- 3 uova
- brodo vegetale
- 100gr fontina a cubetti
- 100gr salsa di pomodoro
- 50gr farina
- 50gr parmigiano grattugiato
- 30gr burro
- 100gr pangrattato
- olio di semi
- sale

### Preparazione:

Lavate e sgusciate le code di gambero. In una casseruola, disponete il burro e la cipolla tagliata finemente, fate appassire, versate il riso, lasciatelo tostare, bagnate con il vino bianco, salate e continuate la cottura per circa 18 minuti, mescolate con un cucchiaio di legno e aggiungendo il brodo vegetale quando serve. A cottura ultimata, togliete dal fuoco, lasciate intiepidire, unite un uovo, la salsa di pomodoro, i formaggi e amalgamate. con le mani umide, confezionate delle polpette, farcitele con le code di gambero, passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, friggetele nell'olio caldo, sgocciolatele e fate asciugare su carta assorbente.

This entry was posted on Wednesday, May 6th, 2015 at 3:06 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.

