

ANTIPASTI E SNACK

Bombine di riso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PREPARAZIONE

1 Preparare un soffritto con 30 g di burro e mezza cipolla affettata, unire poi 200 g di riso e farlo insaporire per cinque minuti; versare sul riso mezzo litro di brodo bollente e portarlo a cottura.

Farlo raffreddare, condirlo poi con un tuorlo d'uovo e 30g di parmigiano.

Formare delle palline di circa 4cm di diametro, sistemando al centro di ognuno un cucchiaino di ragù.

Passarle poi nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, quindi friggerle nell'olio bollente.