

SECONDI PIATTI

# Cotolette vegetariane

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

PATATE 4

RISO ½ tazze

CAROTE 2

CIPOLLE 1

UOVA 1

SALE

## PER LA COTTURA

LARDO DI MAIALE oppure olio di semi per renderle vegetariane al 100% -

## PREPARAZIONE

- 1 Bollite le patate, sbucciatele e sminuzzatele. Bollite il riso. Soffriggete le cipolle e le carote sminuzzate fino a che diventino morbide. Miscelate gli ingredienti, aggiungete il prezzemolo tritato, sale e pepe a piacere. Amalgamate bene gli ingredienti e mettete da parte per ½ ora.

Formate delle cotolette con il composto, passatelo nella farina, spennellate con l'uovo, quindi passatele nel pangrattato.

Friggete le cotolette fino a doratura nel lardo.

Servite con salsa di latte.