

ANTIPASTI E SNACK

# Cubetti di frittata di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200 g di riso

3 uova

parmigiano

sale

pepe.

## PREPARAZIONE

1 Lessare il riso.



2 Una volta pronto il riso, unire 3 tuorli,



3 il parmigiano, un pizzico di sale e un pò di pepe e mescolare bene.



4 Montare i 3 albumi a neve ben ferma.



5 Incorporare gli albumi montati al composto mescolando dal basso verso l'alto.



6 Versare il tutto in una teglia rettangolare.



7 Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15-20 minuti o comunque finchè non avrà in superficie una crosta bella dorata.

La frittata è pronta quando comincia a staccarsi dai bordi dello stampo.





8 Una volta cotta, toglierla dalla teglia e tagliarla a cubetti.



9 Aggiungere, a piacere, al composto un pò di mozzarella o del prosciutto o del salame.