

PRIMI PIATTI

Gnocchi di riso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di riso
100 g di grana grattugiato
80 g di pane grattugiato
2 uova
3-4 cucchiari di farina bianca
80 g di burro
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Portare ad ebollizione, in una casseruola, 1 litro e mezzo d'acqua salata, versarvi il riso e

lasciarlo cuocere a recipiente scoperto fino a quando non avrà assorbito tutta l'acqua.



3 Togliere la casseruola dal fuoco e far raffreddare il riso.

Unire, quindi, le uova leggermente sbattute, quattro cucchiari di grana, il pane grattugiato, sale e pepe.

Mescolare bene l'impasto e, quando avrà raggiunto la giusta consistenza (se troppo liquido aggiungere ancora un po' di pane grattugiato), dividerlo a grossi gnocchetti come una noce, quindi passarli nella farina.

Ungere con olio una pirofila e adagiarvi gli gnocchi.



4 Fare fondere il burro e versarlo sugli gnocchi, cospargerli con il grana rimasto.



- 5 Scaldare il forno a 180°C e infornare la pirofila per circa 10 minuti o fino a quando gli gnocchi avranno preso un bel colore dorato.

