

ZUPPE E MINESTRE

Polpette di riso al limone in brodo

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

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



INGREDIENTI PER LE POLPETTE

CARNE MACINATA DI MAIALE 500 gr

RISO 5 cucchiai da tavola

PANE ammollate nel latte - 4 fette

SCORZA DI LIMONE di 1 limone -

PREZZEMOLO 1 ciuffo

UOVA sbattuto - 1

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 3

cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Iniziate realizzando le polpette: riunite in una ciotola la carne macinata di maiale e unitevi le scorze di limone grattugiate.

Unite alla ciotola con la carne anche il prezzemolo, il riso crudo, l'uovo sbattuto ed il parmigiano grattugiato; salate adeguatamente.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti e realizzate, con il composto ottenuto, delle

polpette della grandezza di una noce.

Mettete sul fuoco una pentola con un litro d'acqua e due vaschette di Cuore di Brodo Manzo Knorr e portate il brodo ad ebollizione.

Non appena il brodo spicca bollire, tuffatevi le polpette e lasciatele cuocere per circa 5 minuti.

Unite, quindi anche il riso previsto e lasciate cuocere per circa 15 minuti o a cottura completa del riso stesso.

Al termine della cottura tutto il brodo sarà stato assorbito dal riso e dalle polpette.

Mentre la minestra cuoce, approfittatene per realizzare la salsa al limone.

Mettete sul fuoco un pentolino con una vaschetta di Cuore di Brodo Manzo e mezzo litro d'acqua.

Fate fondere il burro e tostatevi la farina realizzando un roux dorato.

Stemperate il roux con successive aggiunte di brodo di manzo fino ad ottenere una besciamella liscia.

Aromatizzate la besciamella con il succo di limone e legate il tutto con il tuorlo d'uovo.

Servite le polpette su di un letto dello stesso riso con il quale sono state cotte e nappate il tutto con la salsa al limone.