

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di riso e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di riso
150 g di salsiccia
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
rosmarino
5 dl di brodo vegetale
100 g di grana grattugiato
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Soffriggere la cipolla con l'olio ed il rosmarino tritato. Unire la salsiccia spellata e sbriciolata e rosolarla per 5 minuti.



- 3 Aggiungere il riso e tostarlo per 2 minuti.



4 Sfumare il riso con il vino.



5 Proseguire la cottura, bagnando con brodo caldo all'occorrenza e mescolando frequentemente.



6 La cottura dovrà essere al dente.

Togliere il riso dal fuoco e mantecare con 50 g di grana, regolare di sale e pepe e lasciare raffreddare.

Formare con il risotto tante polpette.



7 Rotolare le polpette nel grana rimasto.



8 Passare le polpette di riso per 2 minuti sotto il grill del forno, quindi, infilzarle con degli stecchini.

Servirli caldi.

