

ANTIPASTI E SNACK

## Polpettine di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

RISO 200 gr

CAPPERI

SPECK A DADINI (o prosciutto cotto,  
pancetta, wurstel) -

UOVO 1

POLPA DI POMODORO

GRANA o parmigiano -

PANE GRATTUGIATO

SALE

PEPE

SOTTILETTE oppure fette di galbanino -

### PREPARAZIONE

- 1 Bollite il riso a 3/4 della sua cottura.  
Aggiungete tutti gli ingredienti ed impastate.

il pane dovrà essere giusto quanto ad assorbire il liquido di cottura del riso!

Formate delle polpettine e passatele nel pangrattato.



**2** Io le ho cotte al forno, adagiate su carta forno unta d'olio evo



3 In forno a 200° fino a doratura, circa una mezz'ora!





