

maggiorana

1 uovo

pane grattugiato q.b.

burro q.b.

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 In un tegame mettete il burro e l'olio, fate scaldare ed unite un trito di basilico, prezzemolo, sedano, rosmarino, salvia e carota.

Cuocete fino a quando le verdure saranno appassite ma non saranno diventate scure.

Aggiungere il vino bianco e, subito dopo il riso.

Fate cuocere aggiungendo mano a mano dell'acqua. Quando il riso è cotto aggiungete un po' di zafferano.

Togliete il tegame dal fuoco e mettere nel riso una noce di burro e 2 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato.

Mantecate bene e versare il tutto in uno stampo a ciambella.

Nel frattempo preparate le polpettine: mescolate la carne macinata con le erbe tritate, l'uovo, il sale, il pepe e un po' di burro per legare ed ammorbidire l'impasto.

Formate delle polpettine, passatele nel pane grattugiato e friggetele nel burro.

Sformate il riso e servitelo con le polpettine al centro e intorno al timballo.