

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di riso

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **6 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **60 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO**



Preparare crocchette perfette non è mai stato così facile. Segui la nostra **ricetta** per ottenere un risultato perfetto, con le tue mani, a casa tua.

INGREDIENTI PER FARE LE CROCCHETTE DI RISO FRITTE

RISO ROMA 250 gr
PROSCIUTTO COTTO a dadini - 150 gr
MOZZARELLA a cubetti - 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 30 gr
PANGRATTATO 150 gr
UOVA 3
CIPOLLA piccola - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 300 ml

COME FARE LE CROCCHETTE DI RISO

- 1 Cuoci il riso in abbondante acqua salata e scolalo al dente. Con un coltello trita grossolanamente la cipolla e a dadini il prosciutto e la mozzarella.





- 2 Rosola la cipolla tritata in un filo d'olio, aggiungi il prosciutto e saltalo per qualche minuto, poi uniscilo al riso.





3 Aggiungi anche i cubetti di mozzarella, mescola poi aggiungi un uovo intero sgusciato, unisci anche il parmigiano grattugiato.





4 Lascia riposare il composto in frigorifero per almeno 30 minuti, poi, con le mani unte

d'olio, forma crocchette allungate e disponile su un tagliere coperto con carta forno.





- 5 Sbatti le uova in una ciotola e metti il pangrattato in un'altra. Passa le crocchette prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Se possibile, lascia riposare in frigorifero per altri 30 minuti.





- 6 Scalda l'olio in un pentolino, immergi poche crocchette alla volta e friggile fino a doratura. Scola le crocchette di riso su carta assorbente e servile ben calde.





CROCCHETTE DI RISO CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO: IRRESISTIBILI!

Le **crocchette di riso con prosciutto e formaggio** sono una preparazione versatile, perfetta per **riciclare ingredienti avanzati** o per stupire i tuoi ospiti con un **piatto semplice ma di grande effetto**. Grazie alla loro **croccante panatura** e al **ripieno filante**, sono ideali per **buffet**, [antipasti](#) o **cene informali**.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Consistenza perfetta: Lascia raffreddare il riso prima di aggiungere gli altri ingredienti; questo favorirà la creazione della forma regolare delle crocchette.

Riduci gli sprechi: Usa riso avanzato e qualsiasi formaggio presente in frigorifero per il ripieno.

Congelazione: Le crocchette possono essere preparate in anticipo, congelate e fritte al momento del bisogno.

Variante al forno: Per una versione più leggera, cuoci le crocchette in forno statico a 200°C per circa 20 minuti.

COME CONSERVARE LE CROCCHETTE DI RISO

Le **crocchette di riso** possono essere conservate in frigorifero, crude o cotte, per un massimo di 2 giorni. Se congelate, durano fino a 2 mesi. Per riscaldarle, utilizza il forno per mantenere la croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Arancini siciliani: sfere di riso con ragù e piselli, una delizia della tradizione siciliana.

Frittelle di riso: dolci e leggere, ideali per una merenda sfiziosa.

Crocchette di patate: un'alternativa gustosa e veloce per ogni occasione.

Riso al salto: una soluzione saporita per riciclare il risotto avanzato.