

SECONDI PIATTI

Cotolette vegetariane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

PATATE 4
RISO ½ tazze
CAROTE 2
CIPOLLE 1
UOVA 1
SALE

PER LA COTTURA

LARDO DI MAIALE oppure olio di semi per renderle vegetariane al 100% -

PREPARAZIONE

- 1 Bollite le patate, sbucciatele e sminuzzatele. Bollite il riso. Soffriggete le cipolle e le carote sminuzzate fino a che diventino morbide. Miscelate gli ingredienti, aggiungete il prezzemolo tritato, sale e pepe a piacere.

Amalgamate bene gli ingredienti e mettete da parte per ½ ora.

Formate delle cotolette con il composto, passatelo nella farina, spennellate con l'uovo, quindi passatele nel pangrattato.

Friggete le cotolette fino a doratura nel lardo.

Servite con salsa di latte.