

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 cucchiaini 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.

