

ANTIPASTI E SNACK

Polpettine di riso, patate e tritato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di riso
300 g di carne tritata
2 uova
100 g di pecorino o caciocavallo
grattugiato
200 g di patate
1 spicchio d'aglio
poco prezzemolo
poca noce moscata
sale e pepe
abbondante olio di semi per la frittura.

PREPARAZIONE

1 Fate lessare in una pentola il riso in abbondante acqua salate, quando è cotto scolatelo.

Lessare anche le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate in una ciotola, aggiungete il riso, la carne, le uova.

Tritare il prezzemolo e l'aglio.



2 Il formaggio.



3 La noce moscata, il prezzemolo, l'aglio, sale e pepe.



4 Mescolare bene.



5 Formate delle polpette, passatele nel pangrattato.

In una larga padella portate a temperatura l'olio e friggere le polpette.

Servite calde.

