

ANTIPASTI E SNACK

Polpettine di riso

di: *angelialati*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO 200 gr

CAPPERI

SPECK A DADINI (o prosciutto cotto, pancetta, wurstel) -

UOVO 1

POLPA DI POMODORO

GRANA o parmigiano -

PANE GRATTUGIATO

SALE

PEPE

SOTTILETTE oppure fette di galbanino -

PREPARAZIONE

1 Bollite il riso a 3/4 della sua cottura.

Aggiungete tutti gli ingredienti ed impastate.

il pane dovrà essere giusto quanto ad assorbire il liquido di cottura del riso!

Formate delle polpettine e passatele nel pangrattato.



2 Io le ho cotte al forno, adagiate su carta forno unta d'olio evo



3 In forno a 200° fino a doratura, circa una mezz'ora!





