

Crocchette di riso ripiene di prosciutto e formaggio cotte in padella

Senza glutine



Ingredienti

250 gr di riso

2 uova

60 gr di parmigiano

60 gr di pangrattato senza glutine #

Prosciutto cotto e formaggio q.b.

Olio, sale, pangrattato q.b.

Procedimento

Cuocete il riso (o utilizzate del riso già cotto avanzato) e unite due uova, un giro di olio, sale e pepe, il parmigiano, e amalgamate il tutto. Se il composto non è compatto aggiungete parmigiano e/o pangrattato q.b. Con le mani leggermente unte formate una pallina, farcitela all'interno, e richiudetela accuratamente dando la forma della crocchetta. Passatele velocemente nel pangrattato e cuocetele direttamente in padella con un giro d'olio finché saranno dorate da entrambi i lati. Gustatele calde.

Ricetta dal web