



Vizio & Sfizio

POLPETTE TARTUFATE (finger food)

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 gr. riso vialone nano (Riseria Ferron)

30 gr. Parmigiano Reggiano

2 tuorli d'uovo

50 gr. prosciutto cotto tritato

2 cucchiai di crema di tartufo (Calugi Tartufi e Funghi)

1/2 cipolla

40 gr. burro

brodo vegetale

uova e pangrattato per l'impanatura

olio per friggere

sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tritate 1/2 cipolla e fatela appassire con il burro. Unite il riso e fatelo tostare per 2 minuti. Bagnatelo con un mestolo abbondante di brodo e portate a cottura come per un normale risotto solo per 10 minuti (aggiungendo di mano in mano altro brodo). Al termine il riso dovrà risultare ben asciutto. Amalgamatevi il Parmigiano, i tuorli, il prosciutto cotto, la crema di tartufo e regolate di sale e pepe. Ricavate dal composto ottenuto delle polpette e passatele prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato per impanarle. Friggetele in olio caldo, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente. Servitele ben calde.

Buon Appetito !!!