

GNOCCHETTI DI RISO IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di riso,
- 2 bicchieri di latte,
- 100 g di formaggio grattugiato,
- 10 g di burro,
- 1 uovo,
- farina,
- olio d'oliva,
- sale,
- brodo.

Preparate sul fuoco un litro di brodo e mantenetelo caldo.

Mettete in una pentola due bicchieri di latte ed uno d'acqua e salate.

Versatevi il riso e cuocetelo finché avrà assorbito tutto il liquido.

Una volta cotto, toglietelo dal fuoco e incorporatevi il burro, l'uovo intero ed il formaggio grattugiato.

Lasciate raffreddare, quando il composto sarà raffreddato, fatene delle palline e passatele nella farina.

Mettete in una pentola l'olio, quando sarà bollente versateci le palline e friggetele; togliete la pallina dall'olio e disponetele in piatti fondi di portata.

Versate il brodo bollente sui gnocchetti e servite.