

BOMBOLINE DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di riso
- 200 g di petto di pollo
- 100 g di prosciutto crudo
- 2 uova
- 40 g di burro
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- brodo

Lessate il riso e conditelo con un po' di burro e parmigiano.

Lessate il petto di pollo e tritatelo il più finemente possibile insieme al prosciutto, quindi unitelo al riso.

Legate il composto con le uova battute e fatene delle palline grandi come una noce.

Portate a bollire il brodo e cuocetevi le bomboline di pollo per alcuni minuti.

Servite con formaggio grattugiato a parte.