Pomì
O Così. O Pomì.

Frittelle vegetariane di riso



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Farina di riso: q.b.
- Funghi champignon: 2
- Funghi secchi: 2 gr
- Olio di girasole bio: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Riso carnaroli: 200 gr
- Sale fino integrale: q.b.

Preparazione

In una larga padella tritare finemente lo spicchio di aglio e i funghi champignon.
Unire i funghi secchi precedentemente tenuti in ammollo e anch'essi tritati al coltello, un pizzico di origano secco e una macinata di pepe e il riso.
Far tostare il riso per pochi secondi, senza olio, e aggiungere subito la **passata di pomodoro biologica Pomì** e tanta acqua (o brodo vegetale) quanto basta a ricoprire completamente il riso.

Portare a cottura il riso, rimestando e controllando che l'acqua sia ben evaporata solo quando il riso è cotto, altrimenti aggiungere acqua o brodo fino a cottura del cereale.
Una volta cotto il riso e una volta che si sarà ben asciugato da tutta l'acqua di cottura, versarlo in una ciotola e lasciarlo freddare completamente (ottimo se avete già del riso avanzato del giorno prima) salando a proprio gusto.

Una volta freddo con l'aiuto di una paletta di legno prelevare un po' di composto da arrotolare e appiattire fra le mani dando la forma di mini burger, passarli nella farina di riso e far rosolare in padella con un velo di olio di girasole.
Girare a metà cottura e far dorare anche dal lato opposto.
Servire tiepide o fredde.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 200 gr

