Pomì
O Così. O Pomì.

Crocchette di riso senza glutine

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Burro: 30 g
- Mozzarella o Scamorza: 100 g
- Olio di arachidi: 500 ml
- Parmigiano Reggiano: 3 cucchiai
- Riso Carnaroli: 200 g
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1
- Uovo: 1
- Uovo: 1

Preparazione

Se sei alla ricerca di una ricetta deliziosa e priva di glutine, le crocchette di riso senza glutine sono perfette per te. Questa semplice e gustosa ricetta è realizzata con ingredienti gluten-free e - nonostante ciò - non sacrifica assolutamente il gusto.

Con questa ricetta puoi preparare crocchette di riso croccanti all'esterno e morbide all'interno, perfette come antipasto e come contorno. Iniziamo!

- Trita lo scalogno finemente e aggiungilo in pentola con il burro;
- Lascialo cuocere a fuoco minimo finché non si ammorbidisce;
- Aggiungi il riso e tostalo per qualche minuto, finché non diventa traslucido;
- Versa la passata classica Pomì allungata con l’acqua calda e porta a cottura il riso, mescolando spesso;
- Regola di sale e aggiungi il parmigiano grattato e l’uovo sbattuto;
- Lascia raffreddare completamente il riso, poi, con le mani bagnate, forma delle crocchette grandi come un mandarino, aggiungi al loro interno un pezzetto di mozzarella e richiudile, allungandone un po’ la forma.
- Passale nell’uovo sbattuto;
- Friggi le crocchette in olio bollente per 3 – 4 minuti, girandole continuamente, finché non diventano dorate;
- Lascia scolare l’olio in eccesso su un piatto con qualche foglio di carta assorbente;
- Servile calde o tiepide con una spolverata di sale in scaglie.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 g