




CROCCHETTE di RISO

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>500g di riso (io avevo il Vialone Nano) 1 bustina di zafferano Aquila di Ariosto 1 zucchina 1 melanzana 1 peperone giallo e 1 rosso</p>	<p>1) Cuocere il riso in abbondante acqua salata a cui è stata aggiunta la bustina di zafferano Aquila. Quando è cotto scolare e lasciar raffreddare. Intanto tagliare a cubetti piccoli la zucchina, la melanzana e i peperoni. Far spurgare, col sale, la melanzana e la zucchina.</p>	
<p>scamorza a cubetti basilico essiccato parmigiano grattugiato sale</p>	<p>2) Friggere le verdure separatamente e unirle solo alla fine regolando di sale (è un trucchetto che ci ha insegnato il nostro maestro al corso di cucina, che serve per far mantenere i sapori delle diverse verdure).</p>	
	<p>3) Unire le verdure al riso cotto, aggiungere del parmigiano e formare delle palline, al cui centro metterete dei cubetti di scamorza. Impanare le crocchette con la panatura IMPAN e friggerle.</p>	
<p>by Fairieskitchen</p>		<p>www.ariosto.it</p>