



GLI ANTIPASTI

POLPETTINE DI RISO AL FORMAGGIO FUSO

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 2,5 hg di riso
- ❖ 1 hg di parmigiano
- ❖ 1 hg di gorgonzola dolce
- ❖ sale

Fate bollire il riso in acqua salata, scolatelo quando è cotto, conditelo con il parmigiano e il gorgonzola spezzettato, mescolate bene. Distribuite il riso in una teglia in maniera che si raffreddi, quando il riso è raffreddato, mettetelo in una zuppiera e formate delle polpette medie, passatele nel pane grattato e friggetele in abbondante olio caldo, mangiatele calde