

TUBETTI DI RISO IN BRODO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 150
Polpa di vitello gr. 200
Burro gr. 20
Fegatini di pollo n. 2
Uova n. 2
Noce moscata q.b.
Brodo lt. 1
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate il riso in abbondante acqua salata, poi scolatelo.

Mettete in un mortaio la carne di vitello lessata, il riso, i fegatini scottati nell'olio, due tuorli d'uovo e pestate tutto molto bene sino a ridurre gli ingredienti in poltiglia. Salate, pepate, insaporite con un pizzico di noce moscata.

Fate con il composto dei cilindretti lunghi cm. 6 circa e grossi come un dito; metteteli in una teglia imburrata, copriteli di brodo, ponete il recipiente sul fuoco e serviteli appena inizia il bollore.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

