

Polpette di riso alla salsiccia

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 ml di Brodo vegetale
- 50 g di salsiccia
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- Semi di finocchio selvatico
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di vino bianco secco
- 160 g di riso
- Sale
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Scaldare il brodo.
- Togliere il budello dalla salsiccia e sbriciolarla.
- Pelare lo scalogno e tritarlo molto finemente.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie, sciacquarle e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Pestare i semi di finocchio nel mortaio.
- Mettere la salsiccia, lo scalogno ed un pizzico di rosmarino in una pentola antiaderente abbastanza grande per cuocervi dentro il riso. Mescolare.
- Accendere il fuoco e far rosolare la salsiccia a fiamma vivace fintanto che non si sarà uniformemente colorita. Unire una macinata di pepe, il vino e farlo evaporare continuando a mescolare.
- Unire il riso e farlo tostare per un minuto.
- Unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti). Unire i semi di finocchio pestati.
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo. Regolare di sale verso fine cottura.
- A fine cottura mettere il riso in un piatto, spalmandolo per farlo raffreddare.
- Mettere il Parmigiano grattugiato in un piatto largo.
- Formare delle polpette con il riso e passarle nel Parmigiano. Disporle quindi in una teglia da forno antiaderente.
- Passare le polpette sotto il grill del forno fintanto che non si sono dorate.
- Servirle tiepide.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Si possono preparare le polpette in anticipo e passarle al forno solo poco prima di gustarle. In tal caso conservarle in frigorifero, ben coperte, per un giorno al massimo.