Palle di riso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Arvejas: cdas.
Queso Emmental: 50 g
Perejil: 1 cdas.
Queso Fontina: 50 g
Queso Mozzarella: 50 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 150 cc
Higaditos de pollo: 2 Unidad
Estracto de tomate: cdita.
Huevo: 2 Unidad
Pan Rallado: 1 cdas.

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pan Rallado: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Cocine el *arroz* en agua caliente
- Cuele y reserve.

Relleno

- Pique la *panceta*.
- Ralle la *cebolla*.
- Hidrate los *hongos* y pique groseramente.
- Pique los higaditos groseramente.
- En una sartén caliente *manteca*.
- Dore a fuego bajo la *panceta*, la *cebolla*, los *hongos* secos, los higaditos de *pollo* y las arvejas condimente con sal
- Agregue el vino blanco, deje reducir
- Suba el fuego.
- Incorpore el extracto de *tomate*

- Cocine hasta que se haya consumido todo el líquido.
- Ralle los quesos.
- En un bowl mezcle el *arroz* con los quesos
- Incorpore los huevos y el pan rallado
- Condimente con la sal, la pimienta y el *perejil*.

Armado

- Prepare las croquetas ayudándose con las manos mojadas
- Tome una porción de *arroz* forme una bolita, ahueque y rellene con la primera preparación.
- Cierre, pase por pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/palle-di-riso