

# 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>