Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Polpettine di riso

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli avanzi di risotto
Piatti cotti in padella
Dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- risotto avanzato
- ad lib. mozzarella o altro formaggio
- farina
- uovo
- pangrattato
- olio per friggere

Preparazione:

Prelevate una cucchiaiata di risotto e rotolatela rapidamente fra le mani umide per ottenere una pallina. Volendo, prima di impanare, potete spingere un pezzetto di formaggio (mozzarella, per esempio) al centro della pallina di riso. Passate prima nella farina, poi nell’uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Friggete le palline in abbondante olio per friggere e scolatele su carta assor-bente. Sono buonissime anche senza un contorno, tuttavia si accompagnano bene ad un’insalata.

Tempo di preparazione: ca. 25 minuti.

Suggerimento:

queste polpettine sono la versione semplificata degli arancini siciliani (supplì). Si fanno con qualsiasi tipo di risotto avanzato, anche se è poco. Per semplificare la preparazione del piatto si può aggiungere anche l’uovo mescolandolo al riso, qualche cucchiaio di farina per legare meglio, poi formare delle polpettine e rosolarle in padella, evitando così di friggerle.

** vegetariano se si utilizza del risotto senza carne*