Crocchette di riso alla scamorza



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Fai imbiondire la cipolla tritata con 40 g di burro, unisci il riso, fallo tostare per qualche istante, quindi versa 2 mestoli di brodo bollente e mescola. Fai bollire, abbassa la fiamma e continua a cuocere per 16-18' aggiungendo man mano altro brodo caldo. Cinque minuti prima che sia cotto il riso, versavi dello zafferano sciolto in poco brodo, appena fuori dal fuoco aggiungi il grana. Taglia la scamorza a dadini; amalgama al riso il prosciutto cotto tritato e le uova, regola di sale e pepe e mescola bene.

Preleva il composto con un cucchiaio e forma delle crocchette grosse come un'albicocca, disponile su una placca rivestita di carta da forno ben imburrata e spolverizzale con semi di sesamo. Pratica su ognuna una fossetta centrale e inserisci qualche dadino di scamorza. Metti in forno a 200° C per 15; servile ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso
- 1 piccola cipolla
- 60 g di burro
- 1 l circa di brodo
- 1 bustina di zafferano
- 60 g di grana grattugiato
- 100 g di scamorza affumicato
- 80 g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 2 cucchiai di semi di sesamo
- sale e pepe