

Cornetti di riso con prosciutto e formaggio

Ingredienti

per 6 cornetti

200 grammi di riso per risotti (consiglio Arborio che è ricco di amido)

1 uovo

50 grammi di parmigiano grattugiato

50 grammi di farina 00

prosciutto cotto quanto basta

formaggio quanto basta (vanno bene a scelta; provola, fontina, emmental ecc)

farina quanto basta per la copertura

olio per friggere



CORNETTI DI RISO con prosciutto e formaggio

Procedimento

Se non avete del risotto rimasto, lessare del riso in acqua salata e scolarlo al dente. Lasciare che si raffreddi ed unire ; il parmigiano, l'uovo, e la farina, mescolare bene gli ingredienti e farlo riposare per 10 minuti in modo che si rapprenda e si lavori meglio. Stendere un foglio di carta forno su un tavolo, cospargerlo con della farina e con le mani unte di olio prendere delle quantità di riso.



Fare con le mani dei piccoli triangoli e metterci sopra una fetta di prosciutto ed una di formaggio. Arrotolare i triangoli su se stessi e dare sempre con l'aiuto delle mani unte di olio , la forma del cornetto.

Mettere a scaldare in una padella un po di olio, consiglio sempre quello di arachidi per le fritture. Passare i cornetti di riso nella farina e farli dorare nell'olio caldo

I CORNETTI DI RISO con prosciutto e formaggio sono pronti, golosissimi e credetemi più facile a farsi che a leggerli, sono ottimi anche tiepidi e freddi.

Potete cuocere i cornetti anche in forno a 180° per circa 15 minuti