



Crocchette

[Del 11/04/2009 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 400 g di riso a pasta tenera, 4 pomodori pelati e sminuzzati, 4 foglie di basilico fresco, ½ cipolla, 70 g di burro, 70 g di parmigiano grattugiato, 1 litro e ¼ di brodo, 2 uova intere, pangrattato, olio per friggere.

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare per qualche minuto con 30 g di burro. Unite quindi i pomodori sminuzzati e lasciateli insaporire per 3 o 4 minuti, unite il riso e lasciatelo tostare per qualche minuto prima di bagnare con il brodo bollente. Aggiungete il brodo poco alla volta e man mano che verrà assorbito. Qualche minuto prima della cottura completa, unite il rimanente burro e il parmigiano appena grattugiato: unite anche il basilico finemente tritato. Con un cucchiaino di legno mescolate bene ma delicatamente il risotto. Lasciate intiepidire, quindi unite le uova e mescolate ancora un poco. Formate tante piccole porzioni di risotto alle quali si darà la forma desiderata (solitamente piccoli cilindri o olivette, di misura tale da poter essere mangiate in un solo boccone). Passate le crocchette nel pangrattato. Friggete in abbondante olio caldo, passate su carta assorbente da cucina e servitele ancora calde. Durante la frittura non rigirate continuamente le crocchette nell'olio, lasciatele cuocere prima completamente da un lato e poi dall'altro: muovendole troppo, esponendole e levandole continuamente dal calore dell'olio si rischia di vederle scoppiare.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]