



## Ingredienti:

- del risotto a piacere
- 1 uovo
- formaggio filante
- farina
- uova
- prezzemolo
- pangrattato
- olio di arachide o girasole per friggere

## Preparazione:

Prendere il riso già cotto e freddo aggiungere un uovo, prezzemolo e amalgamare bene.

Tagliare a cubetti il formaggio.

Fare delle palline con il riso e mettere all'interno un cubetto di formaggio, passarle nella farina, nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Friggerle in abbondante olio e servirle calde.