

GENTE in cucina

CROCCHETTE

bocconcini di riso con sorpresa

**Melanzane
e taleggio**

Preparazione

25 minuti

Tempo di cottura

40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g di riso Arborio * 150 g di taleggio * 1 melanzana * ½ cipolla * 1 carota * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 ciuffo di timo * 1 limone * 100 g di grana padano grattugiato * 2 uova * Pangrattato * Farina * 750 ml di brodo di pollo * Burro * Olio di semi di arachidi * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate la melanzana, tagliatela a dadini e frigeteli in un filo di olio d'oliva. Scolateli su carta da cucina

e salateli. Spellate la cipolla, raschiate la carota e tritatele. Fatele appassire in una casseruola con poco olio d'oliva e burro. Unite il riso e fate tostare. Versate via via il brodo bollente e portate a cottura il riso. Lavate il limone, grattugiate la scorza, spremete il succo e uniteli al riso, fuori dal fuoco, insieme al grana e a un trito di prezzemolo e timo. Regolate di sale e pepate. Allargate il riso

su un vassoio e lasciatelo raffreddare. Prendetene una porzione grande quanto un'albicocca, inserite all'interno qualche pezzetto di melanzana e taleggio, richiudete il riso e modellate la crocchetta. Proseguite fino a esaurire gli ingredienti. Passate le crocchette nella farina, nelle uova, nel pangrattato e friggetele in abbondante olio di semi. Scolatele su carta da cucina e servite.