

Polpette di riso e tonno

Ingredienti :

300 g di riso bollito

2 uova

160 g di tonno in scatola

150 g di parmigiano grattugiato

pangrattato

sale

olio per friggere

In una ciotola mettete il riso, il tonno sbriciolato per benino, il parmigiano le uova e un po' di sale. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto compatto. Formate delle polpette di circa 4 cm di diametro. In un'altra ciotola versate il pangrattato. Passate le polpette nel pangrattato facendolo aderire bene. Scaldate l'olio in una pentola e friggete le polpette. Servite le polpette calde accompagnate con maionese o altra salsa di vostro gradimento.

Buon appetito!