CROCCHETTE DI RISO

Ingredienti per 6 persone:

- riso 200g.,
- parmigiano reggiano grattugiato 100g.,
- 4 uova,
- pane grattugiato,
- olio per friggere,
- farina,
- latte 500g.,
- sale,
- limone.

Mettere sul fuoco una casseruola con il latte leggermente salato, quando il latte bolle versarvi il riso e farlo cuocere fino a quando avrà assorbito il latte diventando denso. Aggiungere la scorza grattugiata di mezzo limone. Togliere dal fuoco e unire il formaggio. Quando l'impasto si sarà raffredato aggiungere 3 tuorli poi i 3 albumi montati a neve. Sbattere l'uovo rimasto in una fondina.
Fare tante palline con il composto poi passarle nella farina poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato
Friggere le crocchette in olio bollente facendole dorare da entrambe le parti e servirle ben calde.