BOMBOLINE DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso lessato al dente,
- 2 uova,
- parmigiano,
- pangrattato,
- noce moscata,
- poco prezzemolo,
- salsa di pomodoro,
- abbondante burro,
- sale.

Ponete il riso in una ciotola, unitevi le uova, il parmigiano, sale, prezzemolo tritato e formate delle polpette unendo, se necessario, un po' di pangrattato per dare consistenza.
Impanate le polpette e ponetele a friggere in burro spumeggiante.
Voltatele e fatele dorare.
Raccogliete le polpette con una paletta e ponetele in una pirofila.
Versate su tutto un po' di salsa di pomodoro e passate la preparazione per 5 minuti nel forno molto caldo prima di servire.
Si puo' anche preparare in anticipo e scaldare nel forno al momento di servire.