030. MINISTRA DI BOMBOLINE DI RISO

Riso, grammi 100.

Burro, grammi 20.

Parmigiano grattato, grammi 20.

Un rosso d'uovo.

Odore di noce moscata.

Sale, quanto basta.

Cuocete molto e ben sodo il riso nel latte (mezzo litro potrà bastare); prima di levarlo dal fuoco aggiungete il burro e il sale e quando non è più a bollire metteteci il rimanente; pel resto regolatevi come alla ricetta antecedente. Queste bomboline riescono al gusto migliori di quelle di patate.

Questa dose basterà per sei persone.