CROCCHETTE RENZO E LUCIA

Ingredienti per 4 persone:

- una cipolla,
- 30 g di pancetta,
- 80 g di burro, 2
- 50 g di riso,
- mezzo litro di brodo di dadi,
- 300 g di cervello di vitello,
- sale,
- 60 g di Emmenthal,
- 2 tuorli,
- farina,
- un uovo,
- 100 g di pangrattato,
- un bicchiere di olio di semi.

Preparate un battuto di cipolla e pancetta e fatelo appassire in 40 g di burro.
Unitevi il riso, rimestate, quindi bagnate lentamente con il brodo caldo.
Fate cuocere per circa 20 minuti.
Sbollentate il cervello in acqua salata, scolatelo, pelatelo e dividetelo in pezzettini; fatelo insaporire per pochi minuti con il restante burro, a fiamma allegra, quindi levatelo dal fuoco (tenete presente che il fondo dovrà asciugarsi completamente).
A questo punto il riso sarà pronto: incorporatevi l'Emmenthal grattugiato e i tuorli, rimestando accuratamente.
Prendete ora, con un cucchiaio, delle piccole porzioni di composto e formate delle pallottole della dimensione di un uovo, introducendo in ognuna di esse, una cucchiaiata di cervello.
Passate le crocchette nella farina, poi nell'uovo frullato con una presa di sale ed infine nel pangrattato; friggetele quindi nell'olio bollente, mettendole, man mano che sono pronte, su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza e tenendole in caldo.
Disponete su un piatto da portata le Crocchette Renzo e Lucia e portatele immediatamente in tavola, perchè questo originale e squisito antipasto serale va servito caldissimo.