CROCCHETTE CON SALAMELLE E ORTICHE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 belle salamelle;
- 200 g di riso;
- 100 g di foglie di ortiche tenere appena spuntate;
- 50 g di formaggio grana;
- 50 g di pane trito;
- 24 olive nere snocciolate;
- uova n° 1;
- un pizzico di cannella in polvere;
- sale;
- pepe.

Per impanare:

- uova N° 1,
- 50 g di pane trito

Per Friggere:

- olio di oliva.

Lessate le salamelle e tenetele al caldo. Lessate il riso in acqua salata e scolatelo. Lessate le ortiche in acqua leggermente salata e passatele al setaccio. Mettete in una terrina il riso le ortiche, un uovo, il grana grattugiato, il pane e un pizzichino di sale, il pepe, la cannella.

Amalgamate bene il tutto e formate delle crocchette rotonde.

Sbattete quindi l'altro uovo con un pizzico di sale, immergetele e passatele quindi nel pane trito.

Friggetele in abbondante olio e disponetele sulla carta assorbente, tenendole al caldo. Sul piatto di portata, a sua volta riscaldato, accomodate le salamelle tagliate a metà per lungo. Su ogni salamella disponete 2 olive e mettetevi accanto 3 crocchette.