

# MATTONELLE DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso già cotto,
- 100 g di formaggio a fette,
- 1 uovo intero,
- 1 tazza di sugo d'arrosto,
- 1 tartufo,
- 100 g di pangrattato,
- olio per friggere,
- sale.

Ponete in una terrina il risotto freddo, un uovo intero e il sugo dell'arrosto e mescolate con cura per amalgamare gli ingredienti.

Stendete metà del composto ottenuto sul fondo di una teglia rettangolare, livellatelo bene, poi ricopritelo con le fette di formaggio e con il tartufo tagliato a lamelle sottili.

Formate sulla farcitura uno strato regolare con il resto del risotto e comprimetelo servendovi di un cucchiaio.

Tagliate la preparazione in tanti quadrati di uguale dimensione, usando un coltello inumidito.

Sollevate delicatamente ciascun quadrato e passatelo nel pangrattato, facendo in modo che ne resti completamente coperto.

Fate scaldare abbondante olio d'oliva in una padella e friggetevi i quadretti di riso 4-5 minuti per parte, a calore moderato.

Scolateli quando sono ben dorati e passateli su un foglio di carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto in eccesso.

Serviteli caldi e cosparsi con un po' di sale.