

# ● Polpette aromatiche senza glutine ●

## *Ingredienti per 50 polpette circa*

Riso bianco 100 grammi, trita di bovino 300 grammi, sale, pepe, origano un cucchiaino, timo un cucchiaino, peperoncino un cucchiaino, olio di oliva.

## *Tempi*

45 minuti circa

## *Procedimento*

Faccio lessare il riso in abbondante acqua salata.

Una volta cotto lo lascio freddare e lo unisco alla carne trita.

Condisco con sale e pepe, origano, timo e peperoncino e mescolo a creare un impasto omogeneo.

Faccio delle piccole polpette che dispongo in una teglia coperta di carta da forno e condisco con un filo di olio di oliva.

Cuocio a 200 gradi per 20 minuti circa in modalità statica.

## *Note*

Il risultato finale, soprattutto estetico, non mi ha totalmente soddisfatta. In un secondo tentativo vorrei provare a frullare il riso con un cucchiaino di latte prima di unirlo alla carne.