

«Crocchette di riso» – las coccas da ris da la Calabria

«Crocchette di riso» pon ins magliar tar salata u era sco avantpast.

Emprim fan ins coier il ris en aua salada «al dente».

Laschar sfradar il ris.

Cura che il ris è fraid pon ins sbatter ils ovs cun il chaschiel ed in tschadun pitschen sal e basilic.

Maschadar la massa d'ovs e chaschiel cun il ris.

Fruschar ils mauns cun ieli d'uliva e furmar bellas coccas cun la pasta da ris.

Tschentar las coccas da ris sin in sientamauns.

Cura che tut las coccas è furmadas pon ins brassar ellas en ina chazzetta auta cun ieli enfin che las coccas en da color da aua.

Tips e trics? Per brassar las coccas da ris dovri ieli avunda per che las coccas nodan bain ed han spazi da brassar.

«Crocchette di riso» pon ins magliar fraid u tievi.

Bun appetit!



Ingredientas

Recept per 6 persunas

- 1 liter aua
- 1 kilo ris «san Andrea»
- 4 ovs
- 250 gr. «Parmigiano» sgrattà
- Sal
- Basilic