

GNOCCHI DI RISO
(dosi per 4 persone)

300 gr. di riso, 100 gr. di farina, 80 gr. di pangrattato, 100 gr. di [Grana Padano](#),

3 uova, una cipolla, acqua, olio extravergine d'oliva e burro, sale e pepe q.b.

Portate ad ebollizione un litro e mezzo di acqua, salate, quindi versare il riso.

Fate cuocere a recipiente scoperto finché tutta l'acqua non sarà stata assorbita.

Togliere la pentola dal fuoco, lasciare raffreddare, quindi unire le uova leggermente sbattute,

4 cucchiaini di [Grana Padano](#) e il pangrattato.

Aggiustate di sale e pepe amalgamando per bene.

Dall'impasto ottenuto ricavare degli gnocchetti grandi come una pallina di due centimetri circa, quindi passarli nella farina.

Ungete una pirofila con dell'olio e adagiatevi gli gnocchetti.

Fate fondere il burro, quindi versatelo sugli gnocchi.

Spolverizzate con il formaggio [Grana Padano](#) rimasto.

Passate in forno caldo a 180 ° C finché non avranno acquistato un bel colore dorato.

Servire caldi

Ponete in tavola a parte del [Grana Padano](#) grattugiato.