

Bomboline Di Pollo

Lessate il riso e conditelo con un po' di burro e parmigiano. Lessate il petto di pollo e tritatelo il pi? finemente possibile insieme al prosciutto, quindi unitelo al riso. Legate il composto con le uova battute e fatene delle palline grandi come una noce. Portate a bollire il brodo e cuocetevi le bomboline di pollo per alcuni minuti. Servite con formaggio grattugiato a parte.

Ingredienti

100 G Riso
200 G Petto Di Pollo
100 G Prosciutto Crudo
2 Uova
40 G Burro
Formaggio Parmigiano Grattugiato
Sale
Brodo

Note

Preparazione: 40 minuti.