

Ingredienti

300 g di zucca tagliata a dadini
350 g di riso arborio
1 cipolla pelata, lavata e affettata finemente
Olio evo
Curcuma
Sale
Pangrattato

Preparazione

In una padella ampia mettiamo un filo d'olio dove, dopo averlo fatto scaldare, lanceremo la cipolla tagliata a fette sottili e dopo qualche istante il riso. Quindi spadelliamo. Quando il riso avrà assorbito l'olio aggiungiamo 1 tazza di acqua a temperatura ambiente, mescoliamo e aggiungiamone un 'altra quando il nostro riso risulterà nuovamente asciutto.

Dopo una decina di minuti di cottura aggiungiamo la zucca, aggiungiamo ancora acqua, sale e curcuma spadelliamo. Continuiamo per altri 10 minuti circa, fino a che il riso sarà cotto insieme alla zucca.

Lasciamo poi riposare qualche ora prima di iniziare a formare delle palle di riso belle compatte che passeremo prima nell'olio e poi nel pangrattato.

Quindi è il momento di friggerle nell'olio bollente (io ho usato olio di semi di girasole).

Una volta fritte lasciamo riposare qualche istante nella carta assorbente prima di servire ancora calde!