

Ingrediënten voor 4 personen

200 gram risotto rijst - 1 ui - 2 eetlepels olie - 50 gram gekookte ham of Parmezaanse kaas - 2 eieren - 1 eetlepel pesto - paneermeel - frituurolie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee



## Polpette di riso ripiene ( Italiaanse rijstballetjes )

Deze heerlijke rijstballetjes zijn gevuld met ham of Parmezaanse kaas en pesto. Heel lekker als voorgerecht bij een Italiaanse maaltijd. Het recept is uit het blad De smaak van Italië.

### Vorbereiding

Rijst opzetten met 1/2 liter koud water en aan de kook brengen. 20 minuten koken tot het water verdampt is. Ui pellen en snipperen. Olie verhitten en uisnippers hierin glazig bakken. Ham snipperen. Uisnippers vermengen met ham of kaas, een los geklopt ei en pesto. Balletjes vormen van de rijst (zo groot als een flinke walnoot). Met duim een gat erin drukken en wat vulling in de rijstballetjes doen. Balletje weer dicht maken.

### Bereidingswijze

Olie verhitten. Rijstballetjes door andere los geklopte ei wentelen en dan door paneermeel. Balletjes goudbruin frituren en warm opdienen.