



## **Boletes d'arròs blanc amb plàtan**

### **Ingredients:**

Arròs blanc

1 plàtan

Oli

Sal

Pa rallat

### **Preparació:**

Cou l'arròs blanc. Una vegada cuit, col·loca en un envàs l'arròs amb un plàtan madur, i amb l'ajuda d'una forquilla, aixafa bé per que el plàtan es faci en trossets molt petits i s'integri totalment amb l'arròs.

Deixa'l reposar en el frigorífic uns 30 minuts.

Passat aquest temps, amb l'ajuda d'una cullera, ves fent petites boletes, compactant-les bé per que la massa quedi perfecta. Prepara un plat amb el pa rallat, i passa cada una de les boletes per el pa.

En una paella posem oli d'oliva abundant, i quan estigui ben calent, afegim les boletes una a una. Una vegada estiguin daurades pertot arreu, les retirem i les anem col·locant sobre un paper absorbent per poder treure l'excés d'oli.