Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Arancini

Ingrédients

Préparation

Je fais rissoler la viande dans de l'huile et ensuite j'ajoute un peu d'oignons coupés fins. Je laisse cuire +- 5 min.
J'ajoute une poignée de persil plat haché, j'ajoute le coulis et je poursuis la cuisson pendant 1h.
Je fais rissoler ½ oignon émincé et j'ajoute les petits pois jusqu'à leur cuisson.
Je rince plusieurs fois le riz et je le cuis al dente dans beaucoup d'eau salée. Je l'égoutte et l'assaisonne avec la sauce tomate, un peu de parmesan et je laisse refroidir.
Je travaille ce mélange en boulettes de la taille de petites oranges et je place à l'intérieur de chacune des morceaux de viande, de mozzarella et des petits pois.
Je passe mes «arancini» dans l'oeuf battu et ensuite dans la chapelure, je les fais dorer dans de l'huile et je les éponge bien avant de les manger bien chauds !

Commentaires

200 gr de scamorza ou mozzarella Petits pois extra-fin

Notes :