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

Crocchette di riso

Ingrédients

100 g de chapelure, 100 g de scamorza, 300 g de risotto froid, 1 L d' huile de friture, 2 oeufs, 3 càs de parmesan 24 mois, 50 g de farine,

Préparation

Pour réaliser cette recette il faut d'abord réaliser un risotto alla milanese ou un simple risotto au parmesan (donc, sans ajout de moelle et de saffran) que l'on laissera refroidir.
Préparer les croquettes :
Incorporer le parmesan au risotto froid et bien mélanger. Etaler sur 1 cm l'équivalent d'une grosse cuillère de risotto dans la paume de la main.
Introduire au milieu la scamorza préalablement coupée en dés. Refermer avec un peu de riz et rouler comme pour faire des boulettes, doucement dans le creux des mains. Les croquettes doivent avoir environ 4 cm de diamètre.
Terminer de façonner les croquettes en les passant dans la farine, dans l'oeuf battu et ensuite dans la chapelure.
Les faire dorer dans l'huile très chaude, en veillant à bien éponger l'excédent d'huile en fin de cuisson.
Déguster.

Notes :