

CROQUETTES DE RIZ ET MOZZARELLA



(Suppli alla mozzarella)

On peut utiliser du risotto préparé spécialement pour ce plat, ou bien des restes, s'ils ne sont pas trop desséchés ou collés)

- 250 grammes de riz italien pour risotto
- 2 mozzarelles
- 80 gr de parmesan râpé
- 100 gr de jambon cuit
- 3 œufs
- 25 gr de beurre
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 1 oignon
- 1 l de bouillon de poule (bouillon cube, le cas échéant)
- Huile d'olive
- Poivre
- Sel
- Chapelure et farine pour la panure

Dans une grande sauteuse, faire revenir l'oignon haché avec 25 gr de beurre, ajouter le riz et mélanger pendant 1 ou 2 minutes, ensuite verser le vin. Laisser évaporer puis incorporez peu à peu le bouillon, c'est-à-dire en attendant à chaque fois que la portion précédente ait été absorbée. Remuez souvent et laissez cuire à feu doux sans couvrir (environ 20 mn).

Quand le risotto est prêt, versez-le dans un saladier, laissez refroidir puis ajoutez la mozzarella et le jambon coupés en dés, deux jaunes d'œuf, le parmesan râpé, salez et poivrez. Amalgamez bien ce mélange pour le rendre homogène.

Dans un récipient, battre un œuf avec une pincée de sel et de poivre, mettez dans un plat la chapelure, dans un autre la farine. Formez avec cette farce des boulettes, passez les d'abord dans la farine ensuite dans l'œuf battu et puis dans la chapelure.

Lorsque toutes les boulettes sont prêtes, faites les frire au fur et à mesure dans une poêle d'huile chaude.

Retirez-les lorsqu'elles sont bien dorées et posez-les sur un papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.