



10 personnes



20 min



40 min

1 kg de riz rond
4 oeufs
100 g de beurre
70 g de parmesan
900 g de viande hachée
1 kg de petits pois
3 carottes
2 oignons
1,5 kg de tomates pelées
noix de muscade
chapelure

Arancini

Faites cuire le riz avec la quantité exacte d'eau afin que toute l'eau soit absorbée. Ne pas égoutter. Ajoutez 3 oeufs, 1 c. à c. de muscade, le beurre et le parmesan. Mélangez et laissez refroidir. Faites revenir les oignons et les carottes coupés finement, ajoutez la viande hachée, les petits pois et la tomate. Laissez réduire au maximum. Prenez un poing de riz et formez un cône au creux de la main. Creusez un trou en essayant d'amincir le plus possible les parois. Ajoutez 2 c. à s. de la préparation et refermez le cône avec du riz. Trempez dans l'oeuf battu, la chapelure, et faites frire dans de l'huile.