

Croquettes de riz à la sicilienne

Préparation : 20 mn, cuisson : 30 mn.

Pour 4 personnes.

300 g de riz rond cuit, 1 tranche de jambon blanc, 4 œufs, 100 g de parmesan, 150 g de mozzarella, 2 pincées de safran en poudre, 100 g de chapelure, 4 c à soupe de farine, 1 bain de friture.

Mélanger le riz cuit avec le safran, 2 œufs battus et le parmesan. Assaisonner.

Former une boule de riz de la grosseur d'un petit œuf. Y glisser un dé de jambon et 1 dé de mozzarella, puis refermer la boule avec du riz.

La rouler d'abord dans la farine, puis dans les 2 œufs battus et dans la chapelure.

Confectionner autant de croquettes que possible.

Faire chauffer l'huile de friture à 180°C. Y mettre les croquettes à dorer par trois.

Les égoutter sur du papier absorbant.

Les garder au chaud à l'entrée du four préchauffé à th. 4 (120°C).

Servir les croquettes bien chaudes.

Conseils.

- Accompagner les croquettes d'un coulis de tomates.

- La réussite de cette recette tient dans la variété de riz. Choisir de préférence des riz collants à grains ronds, en évitant l'utilisation du riz long car il ne colle pas.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.