

ARANCINI A LA CIMA
(Brocoli rave)
Recette de Nicole Saliba

Les ingrédients
pour 4 personnes

IL VOUS FAUT :

2 œufs

100gr de farine

100gr de chapelure

Une pincée de sel

De l'huile de friture

800g / 400gr sec de risotto cuit tiède

2 gousses d'ail écrasées au mortier
300 gr de gruyère découpé en cubes de 2 cm

300 gr de Cima (Brocoli rave)
que l'on trouve en magasin actuellement



RECETTE :

Après avoir émincé et bouilli la Cima, laisser la refroidir.

Ensuite, essorer la Cima afin de se débarrasser de l'excès d'eau et rajouter la pincée de sel.



Mélanger la Cima et le ris cuit.

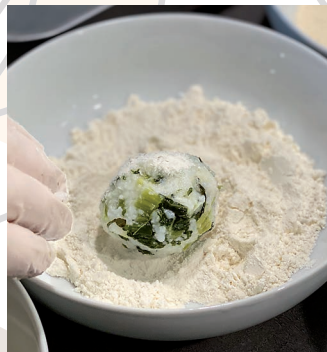
Rajouter les deux gousses d'ail écrasées et mélanger le tout à nouveau.



Dans le creux de votre main former un cercle plat de 5cm et placer le cube de gruyère au centre.
Fermer et former une boule



Passer la boule successivement dans la farine, l'œuf, et la recouvrir de chapelure.



Réserver les boulettes au frigo
pour 30 minutes



Frirer et déguster avec une salade
et de la viande séchée.



Bon appétit !

