Pomì
O Così. O Pomì.

Albóndigas de arroz con prosciutto

Tempo di preparazione: 90 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva: 2 cucharadas
- Ajo: 2 dientes
- Arroz para risotto: 250 g
- Caldo de verduras: 1 litro
- Cebolla: 1
- Mantequilla: 1 cucharada
- Minibolitas de mozzarella: Unas 20
- Parmesano recién rallado: 70 g
- Prosciutto: 100 g
- Vino blanco: 1 chorrito

Para empanar y freír

- Aceite neutro: según sea
- Harina de trigo: Unos 120 g
- Huevos: 2
- Pan: Unos 150 g

Salsa

- Albahaca recién picada: 1 cucharadita
- Cebolla: 1
- Orégano recién picado: 1 cucharadita
- Pimienta: 1 cucharadita, según sea necesario
- Pulpa de tomate Pomíto con pimiento y chile: 150 g
- Sal: según sea necesario
- Tomate concentrado: 1 cucharada

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 350 g

Preparación

1. Pelar la cebolla y cortarla en daditos. Cortar el prosciutto en finas tiras.
2. Calentar aceite de oliva en una cazuela. Tostar ligeramente la cebolla y el prosciutto en el aceite de oliva. Añadir el arroz y seguir friendo hasta que el arroz esté sofrito.
3. Desglasar con un buen chorro de vino blanco y verter el caldo de verduras hasta cubrir el arroz. Seguir añadiendo caldo y remover enérgicamente hasta que el arroz quede al dente.
4. Mezclar con una cucharada de mantequilla y el parmesano rallado. Por último, apartar el risotto y dejar enfriar durante unos 30 minutos.
5. Para la salsa marinara, picar la cebolla y el ajo, y freírlos en aceite de oliva hasta que estén transparentes. Añadir el tomate concentrado y el orégano, remover enérgicamente
6. y verter la ***pulpa de tomate Pomí*** Cocinar la salsa durante unos 20 minutos y mantenerla caliente.
7. A continuación, con las manos húmedas, ir sacando porciones de risotto, rellenarlas con una bolita de mozzarella y formar las albóndigas.
8. Rebozar las albóndigas en harina, huevo batido y pan rallado.
9. Repetir el proceso hasta que se acabe el risotto.
10. Calentar aceite en una sartén y dorar las albóndigas por tandas.
11. Mientras tanto, salpimentar la salsa marinara, añadir albahaca fresca y servir con las albóndigas de arroz.