



Autre

## **Boulettes de riz farcies à la mozzarella**

**Pour 8 personnes.**

### **Ingrédients**

250 grammes de riz pour risotto  
60 grammes de parmesan (râpé)  
2 œufs  
chapelure  
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)  
1 boule de mozzarella (en dés)

### **Méthode de préparation**

Faites le risotto selon les indications de l'emballage. Incorporez-y le Parmesan et laissez refroidir le mélange complètement.

Battez les œufs puis mélangez-les au mélange de risotto. Faites de petites boulettes avec le risotto. Ajoutez un peu de chapelure si le mélange est trop humide. Faites un petit trou au milieu de chaque boulette de risotto et fourrez-y un dé de mozzarella. Refermez le trou avec un peu du reste de risotto. Mettez la chapelure dans un plat et épicez avec les feuilles de thym. Passez les petites boulettes dans la chapelure et disposez-les sur un plat.

