

Albóndigas típicas de Nápoles

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Arroz: 300 g

Azafrán: Cantidad necesaria

Carne picada de ternera: 100 g

Pan Rallado: Cantidad deseada

Harina: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Arvejas: 50 g

Bola de Mozzarella fresca: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Tomate concentrado: 50 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una sartén con aceite, salteamos la carne picada con las arvejas y el *tomate*. Dejamos enfriar.
- Por otro lado, cocinamos el *arroz*.
- Diluimos el *azafrán* en un poco de agua y lo mezclamos con el *arroz* bien escurrido.
- Con esta mezcla, hacemos unos discos finos y, en el centro, colocamos la mezcla de carne y un trocito de *mozzarella*. Cerramos para formar una bolita.
- Luego, pasamos las bolitas por *harina*, *huevo* y pan rallado y las freímos en una sartén con abundante aceite bien caliente.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-ti-picas-de-napoles>