

# Riz à la calabraise



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
60 minutes



Temps de cuisson  
210-240 minutes



## Ingrédients

100 g [Mozzarella](#)  
50 g [Pecorino](#)  
250 g riz  
250 g tomates  
125 g boeuf dans la  
tranche  
5 cl huile d'olive  
2 l huile  
30 g chapelure  
30 g saindoux  
30 g tomates concentrées  
20 cl vin rouge  
4 oeufs  
1 oignon  
sel, poivre  
basilic

## Préparation

Hachez l'oignon et la Mozzarella. Ebouillantez, pelez et concassez les tomates. Durcissez 2 oeufs, émincez-les. Dans un poêlon en fonte, faites dorer l'oignon avec l'huile d'olive, ajoutez la viande, salez. Lorsqu'elle est bien colorée, mouillez de vin rouge. Couvrez, laissez doucement mijoter 1 heure. Dès que le vin est évaporé, ajoutez les tomates concassées, quelques feuilles de basilic et 1 cuillère de sauce tomate étendue d'une louche d'eau chaude. Couvrez à nouveau, laissez mijoter 2 heures durant en surveillant attentivement le jus, qu'il faut remouiller de temps en temps avec du vin et de l'eau. Otez la viande de la casserole, hachez-en grossièrement la moitié. Remettez-la dans la sauce. Hachez finement la seconde moitié. Déposez ce hachis dans une terrine, avec 1 oeuf entier et 1 cuillère de chapelure. Malaxez le tout à la spatule de bois. Chauffez la friture. Sur la planche, formez-en des boulettes de la grosseur d'une noisette. Jetez-les dans la friture bouillante. Dans 3 litres d'eau bouillante salée, cuisez le riz 15 minutes. Egouttez. Assaisonnez-le avec les 3/4 du ragoût. Oignez une tourtière creuse avec le saindoux, poudrez-la de chapelure. Versez la moitié du riz, nivelez bien la surface. Recouvrez-le des boulettes, de la Mozzarella, des oeufs durs, du Pecorino râpé et du reste du ragoût. Egalisez la surface. Versez le reste du riz, aspergez d'huile d'olive, semez le reste du Pecorino mélangé à la chapelure. Enfourez 10 minutes à la voûte du four très chaud pour gratiner (280°).