



Balls surprise

Ingredienti: (dose per 5 persone)

- 700g di macinato di maiale
- 20 fettine di bacon
- 70g di risotto allo zafferano avanzato (o freddo)
- 1 mozzarella
- 5 cucchiaini colmi di paprica dolce
- Salsa bbq agro piccante q.b.
- Sale e pepe q.b.

Attrezzatura:

- BBQ in ceramica Monolith 47"
- Chips di legno per affumicare al ciliegio

Procedimento:

Preparate e predisponete il vostro monolith a una cottura indiretta e portatelo a 160°C nel frattempo create una pallina di riso allo zafferano farcendola di mozzarella come a creare un arancino rotondo.

Preparate il macinato di maiale impastandolo con sale pepe e la paprica dolce, stendete con l'aiuto di 2 fogli di pellicola per alimenti e un mattarello piccole dosi di macinato sufficienti ad avvolgere le palline di riso appena create.

Create le palline col macinato avvolgete ogni pallina con 4 fettine di bacon.

Portate le palline in cottura e cuocetele e affumicatele per 40 min a 160°C e finchè il bacon non sarà croccante e a questo punto pennellate con la salsa bbq e cuocete per altri 10 min circa.

Servite ancora calde.