

ARANCINI MOZZARELLA

Type de plat : Entrée

Difficulté : Assez facile

Coût de la recette : Bon marché

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 30 min



Ingrédients pour 4 personnes

- Huile d'olive
- Oignon - 1
- Riz (arborio de préférence) - 200g
- Dés de jambon - 250g
- Eau - 500ml
- Bouillon de poule - 1 cube
- Vin blanc - 100ml
- Petits pois - 150g (facultatif)
- Parmesan - 100g
- Mozzarella - 125g
- Persil
- Oeufs - 4
- Farine - (environ 140g)
- Chapelure - (environ 150g)
- Huile de friture

Etapas de préparation

1. Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le cube de bouillon de poule
2. Faire fondre les oignons dans une poêle (ou un faitout) avec de l'huile d'olive
3. Ajouter les dés de jambon et mélanger
4. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide (environ 2 minutes)
5. Verser le vin blanc
6. Remuer jusqu'à ce que le vin soit totalement absorbé
7. Verser le bouillon et couvrir à feu doux
8. Laisser cuire pendant 18 minutes (varie selon le riz comptez entre 15 et 20 minutes)
9. Sortir du feu et ajouter les petits pois (facultatif)
10. Mélanger et laisser le mélange hors du feu 5 minutes
11. Transvaser le tout dans un plat et laisser refroidir
12. Une fois refroidi, ajouter le parmesan et le persil ainsi qu'un œuf. Mélanger
13. Couper la mozzarella en carrés
14. Former chaque arancini en prenant une petite partie du mélange, le serrant fermement et farcir d'un cube de mozzarella à l'intérieur de chaque balle. Répétez ce processus pour former les arancini.
15. Tremper les arancini dans la farine, les 3 œufs battus, puis dans la chapelure, secouer tout excès.
16. Frire les arancini dans la friteuse à 180°C jusqu'à coloration dorée.
17. Posez-les sur du papier absorbant
18. A déguster immédiatement accompagné d'une bonne petite salade par exemple

