



Les plats principaux

Arancini

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de riz pour risotto
1 oignon (haché fin)
100 grammes de tomates séchées au soleil
500 millilitres de bouillon de poulet
50 millilitres de vin blanc sec
250 grammes de pesto de tomates
40 grammes de parmesan (râpé)
1 boule de mozzarella (en petits morceaux)
120 grammes de chapelure
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
1 œuf
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon dans du beurre. Ajoutez le risotto et faites cuire brièvement. Déglacez avec le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez une louche de bouillon et laissez le riz s'en imprégner. Ajoutez de nouveau un peu de bouillon et répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Coupez les tomates en petits morceaux et incorporez-les au risotto en même temps que le Parmesan râpé. Salez et poivrez et laissez le riz refroidir complètement.

Battez l'œuf dans une assiette et versez la chapelure dans une autre assiette. Prenez une petite poignée de risotto et introduisez un morceau de mozzarella au milieu. Formez une boulette de risotto bien ferme. Passez la boulette dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Laissez durcir les boulettes 30 minutes au frigo.

Rôtissez les arancini environ 5 minutes dans la friteuse. Faites-les égoutter sur du papier de cuisine. Répartissez le pesto de tomates sur les assiettes et déposez dessus chaque fois 3 boulettes. Décorez avec le persil.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

