



Arancini ripieni di mozzarella (farcis à la mozzarella)



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de beurre
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
350 grammes de riz pour risotto
1 1/2 décilitres de vin blanc sec
1200 ml de bouillon de poule (ou de bouillon de légumes pour la version végétarienne)
150 grammes de parmesan (geraspt)
1 citron
18 minimozzarellaballetjes (ou 1 grande mozzarella, coupée en 18 morceaux)
150 grammes de farine
3 œufs
150 grammes de chapelure
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse, de préférence à fond épais (pour éviter que le riz n'attache). Faites revenir l'oignon à feu doux pendant \pm 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit très tendre.
- 2.** Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant une minute. Ajoutez le riz et mélangez bien.
- 3.** Arrosez de vin. Portez à ébullition et laissez réduire quelques instants.
- 4.** Ajoutez la moitié du bouillon et remuez sans cesse, jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz. Versez le reste du bouillon et remuez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit presque complètement absorbé.



- 5.** Vérifiez si le riz est al dente. Ajoutez le parmesan et le jus de citron. Salez et poivrez bien.
- 6.** Versez le risotto dans un plat peu profond et laissez refroidir.
- 7.** Divisez le riz en 18 portions égales, un peu plus grosses qu'une balle de golf. Déposez chaque portion dans la paume de la main et aplatissez-la. Placez une petite boule de mozzarella au centre et formez une boule de riz autour de la mozzarella. Passez chaque boule successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure.
- 8.** Faites frire les arancini en plusieurs fournées jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Il faudra entre 8 et 10 minutes pour qu'ils soient chauds à cœur. Égouttez-les sur du papier absorbant. Servez immédiatement.