

ARANCINI

RISOTTO



INGRÉDIENTS

- 320g de Riz Baldo (**Réf: 303**)
- 1,25L de bouillon de légumes
- 80g de Parmesan
- 3 Oeufs
- 2 Jaunes d'Oeuf
- 1 Echalote
- 125g de Mozzarella
- 50g de Farine
- 50g de Chapelure
- 1 verre de Vin blanc
- Sel et Poivre
- 100g de Saucisse
- 50g de Petits pois
- Un peu d'Huile de Tournesol



4 personnes



55 min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

1. Préparer un bouillon (1,25l) avec un cube de bouillon de légumes. Porter de l'eau à ébullition, verser les petits pois et les laisser cuire 3 minutes. Les égoutter et les mettre dans un petit récipient.
2. Couper finement l'échalote et la faire revenir dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'huile. Ajouter le riz et le vin.
3. Rajouter le bouillon peu à peu et cuire 16/18 minutes.
4. Transférer le riz dans un saladier. Laisser refroidir puis saler, poivrer et ajouter le parmesan et 2 jaunes d'œuf.
5. Couper la mozzarella en petits morceaux.
6. Percer la saucisse, enlever la peau et la cuire 3 minutes dans une poêle à feu vif.
7. Vous enduire les mains de farine pour prendre du riz et en faire des petites boules de 5cm de diamètre.
8. Sur une plaque de four, étaler de la farine et de la chapelure.
9. Dans un plat battre 3 œufs après les avoir salés. Y mélanger la mozzarella, la saucisse et les petits pois.
10. Avec les mains bien farinées, prendre une boule de riz, y faire un trou avec le doigt pour y insérer deux morceaux de mozzarella, de la saucisse et 2/3 petits pois. Fermer et passer la boule dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure. Répéter avec toutes vos boules de riz.
11. Frire les arancinis dans l'huile végétale chaude et bien les faire dorer. Les placer dans le papier absorbant avant de les servir chauds (vous pouvez les préparer avant le repas et les frire avant de les servir. Dans ce cas passez-les bien dans la farine pour qu'ils ne se collent pas à la plaque du four).