

RECETTE DES ARANCINI

Ingrédients

- 1 litre de bouillon de poulet
- 2 tasses de riz Arborio
- 1/2 tasse de beurre fondant
- 1/4 tasse de persil
- 1/2 tasse de fromage parmesan ou roman
- 2 oeufs, bien battus
- 250 gr de boeuf maigre
- 250 gr de porc maigre
- 1/2 tasse de salami genoa (coupé en dé)
- 1/2 tasse de mortadelle (coupée en dé)
- 1/2 tasse de provolone (coupé en dé)
- 1/2 tasse de mozzarella (coupée en dé)
- 2 oeufs additionnels pour tremper les boules de riz
- 2 tasses de chapelure de pain
- huile d'arachide

Préparation des arancini

- Lavez et égouttez le riz et placez dans une casserole de 2 litres. Ajoutez le bouillon de poulet et apportez à l'ébullition
- Quand le mélange commence à bouillir, réduisez la chaleur et couvrez.
- Laissez reposer pendant 20 minutes.
- Ensuite enlevez du feu et laissez le couvert pendant 20 minutes.
- Mettez dans le bol du mélangeur (le riz, le beurre fondant, persil, fromage parmesan ou romano et les oeufs battus).
- Mélangez doucement mais à fond et laissez refroidir.
- Dans un poêlon, sautez ensemble la viande hachée (porc et boeuf).
- Enlevez le gras et ajoutez à cela la viande froide (coupée en dés) et mélangez bien l'ensemble la main.
- Avec les mains humides, mais pas mouillées, formez une boule avec le mélange de riz grossièrement la taille d'une grosse balle de golf (environ 5-6 cm de diamètre).
- Dans la paume d'une main et, employant l'autre pouce, faites un trou.
- Dans ce trou, placez un peu de mélange de viande/mozzarella/provolone et refermez.
- Quand toutes les boules ont été formées de cette façon trempez chaque boule rapidement dans l'oeuf battu et ensuite dans la chapelure de pain.
- Chauffez l'huile d'arachide à 160 °C dans une friteuse ou un wok .L'huile doit couvrir le boules de riz.
- Faites frire les boules de riz quelques-uns à la fois, tournant doucement avec une cuillère jusqu'à qu'elles soient brunes claires partout.

Places les boules de riz cuit sur du papier brun et servez chaud

PS : afin de retourner les arancini sans les casser, retournez-les en les laissant dans l'huile.

PS 2 : une autre farce possible consiste en une sauce bolognaise épaisse à laquelle vous aurez ajouté une bonne dose de petits pois verts