



" Arancino ou arancina, selon les régions l'orthographe varie. Mais clôturons le débat : l'important, c'est de se faire plaisir !"

Simone

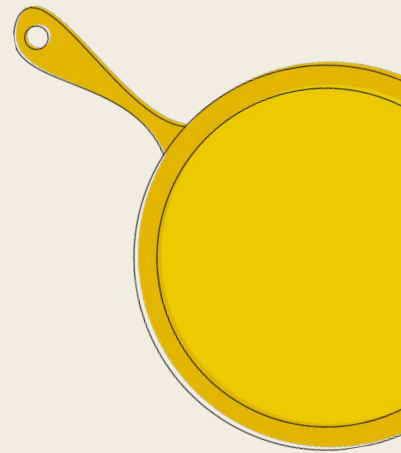
ARANCINI

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 380 g** de [riz Carnaroli](#)*
- 1 verre** de vin blanc sec
- 2 boules** de [mozzarella](#)*
- 25 g** de beurre demi-sel
- 25 g** de [Parmigiano Reggiano](#)*
- 1 L** de [bouillon maison](#)
- 1 bouquet** de basilic
- 1 g** de safran
- 2** œuf
- 300g** de panko
- 1 L** d'huile de tournesol
- 380 g** de [sauce tomate maison](#)
- sel & poivre

* retrouvez le produit dans l'épicerie





À PRÉPARER LA VEILLE

- 1.** Préparer un bouillon assez chargé en ail et en oignon. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes environ.
- 2.** Lancer le risotto en commençant par faire « toaster » le riz avec une noisette de beurre demi-sel et du poivre, à feu fort pendant 3 minutes. Lorsque le riz commence à fumer, déglacer d'un verre de vin blanc et le laisser s'évaporer.
- 3.** Mouiller le risotto de trois louches de bouillon filtré et cuire ainsi le risotto sans cesser de remuer pendant 15 minutes. Ajouter du bouillon régulièrement pour que le risotto ne sèche pas et le safran à mi-cuisson.
- 4.** Incorporer le Parmigiano reggiano préalablement râpé à la [Microplane](#) et une noisette de beurre.
- 5.** Débarrasser le risotto dans un plat et réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

Nous vous proposons de faire ces arancini avec une base de risotto au safran, mais vous pouvez les faire avec le risotto de votre choix ! Lorsque vous faites un risotto, faites simplement le double des quantités et conservez la moitié au frais pour réaliser des arancini le lendemain.

RÉALISATION DES ARANCINI

- 6.** Sortir les boules de mozzarella de leur emballage. Réserver dans un torchon propre afin qu'elles rendent leur excédent d'eau. Couper la mozzarella en petits morceaux et réserver.
- 7.** Préparer dans trois contenants différents la farine, les œufs battus et le panko. Réaliser des petites boulettes de riz refroidi dans le creux de la main. Former un petit trou au centre, y placer un morceau de mozzarella et refermer la boulette de riz. Passer chaque boulette une par une dans la farine, puis les œufs, puis le panko pour former la panure. Débarrasser les arancini dans un bac et réserver au réfrigérateur.
- 8.** Chauffer l'huile de tournesol dans une petite casserole à bords hauts jusqu'à ce qu'elle atteigne 180°C.
 **Une friture réussie est une friture à 180°C. Vérifiez régulièrement la température de l'huile à l'aide d'une sonde !**
- 9.** Plonger les arancini dans l'huile bouillante à l'aide d'un écumoire jusqu'à obtenir une belle coloration. Lorsqu'ils sont bien dorés, débarrasser les arancini sur du papier absorbant.
 **Faites frire deux ou trois arancini à la fois dans un petit récipient à bords élevés. Vous économiserez de l'huile de friture et vous éviterez de faire chuter la température de l'huile en plongeant trop d'arancini d'un coup !**
- 10.** Lorsqu'ils sont tous frits, passer les arancini rapidement au four à 180°C et servir aussitôt avec une sauce tomate chaude.

CLUB
CASA ZANONI