



Arancini ripieni di mozzarella (gevuld met mozzarella)



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel boter
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
350 gram risottorijst
1 1/2 deciliter droge witte wijn
1200 ml kippenbouillon (of groentebouillon voor een vegetarische versie)
150 gram parmezaan (geraspt)
1 citroen
18 minimozzarellaballetjes (of 1 grote mozzarella, in 18 stukjes gesneden)
150 gram bloem
3 eieren
150 gram paneermeel
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie en boter in een diepe pan, het liefst met dikke bodem (daarmee heb je minder kans dat de rijst aanbakt). Fruit hierin de ui en laat op een laag vuurtje ± 10 minuten heel zacht garen.
- 2.** Voeg de knoflook toe en laat nog een minuut meebakken. Voeg de rijst toe en roer goed.
- 3.** Overgiet met de wijn. Breng aan de kook en laat even indampen.
- 4.** Voeg de helft van de bouillon toe en roer voortdurend, tot al de vloeistof is opgenomen door de rijst. Voeg de rest van de bouillon toe en roer opnieuw tot de vloeistof bijna helemaal is opgenomen.



- 5.** Check of de rijst beetgaar is. Voeg de Parmezaanse kaas en het sap van de citroen toe. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 6.** Doe de risotto in een ondiepe schaal en laat afkoelen.
- 7.** Verdeel de rijst in 18 gelijke porties, die iets groter zijn dan een golfballetje. Leg telkens een balletje in je handpalm en druk het plat. Leg er een bolletje mozzarella op en kneed de rijst rond de mozzarella. Rol elk balletje achtereenvolgens door bloem, losgeklopte eieren en paneermeel.
- 8.** Frituur de arancini in verschillende porties goudbruin. Ze hebben ongeveer 8 à 10 minuten nodig om door en door warm te worden. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer meteen.