

# LES ARANCINI

*(beignets de riz)*

## Ingrédients

*(Pour 8 personnes)*

Pour le risotto

- 1 gros oignon
- 200 g de riz spécial risotto
- 10 cl de vin blanc (optionnel)
- 75 cl de bouillon de légumes chaud
- 40 g de parmesan
- sel, poivre
- curry (ou autre épice selon le goût)

Pour les beignets

- 1 paquet de billes de mozzarella
- 1 œuf battu
- 100 g de chapelure
- un peu d'huile d'olive



## Préparation

- Peler et émincer finement l'oignon. Dans une grande poêle, faites-le fondre avec un filet d'huile. Ajouter le riz et laisser cuire 2 à 3 minutes. Ajouter le vin blanc, porter rapidement à ébullition et laisser bouillir jusqu'à réduction presque complète du liquide. Verser une louche de bouillon et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit évaporée. Continuer ainsi avec le reste du bouillon, l'ajouter petit à petit. Ajouter le parmesan, le safran, du sel et du poivre. Laisser reposer le risotto une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, couper la mozzarella en petits dès. Former des boules de risotto de la taille d'un œuf et insérer un dès de mozzarella à l'intérieur. Rouler la boule dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Répéter l'opération avec le restant de risotto.
- Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire cuire les arancini jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Les égoutter sur du papier absorbant et servir sans attendre.