

Arancini siciliennes

Ingrédients pour 18 arancini

500 g de riz Arborio
100 g de parmesan râpé
200 g de mozzarella
100 g de petits pois cuits
70 g de beurre
Chapelure
Farine
Lait
1 cube de bouillon de volaille
1 cuillère à café de curcuma
Sel, poivre
Huile de friture

Pour la sauce bolognaise

250 g de viande hachée
2 oignons
2 carottes
1 branche de céleri
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
400 g de coulis de tomates
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Laurier ou origan

Mesurer l'équivalent en eau de 3 volumes de riz. Verser l'eau dans une casserole, ajouter le beurre, une bonne pincée de sel, un cube de bouillon de volaille et le curcuma. Porter à ébullition puis verser le riz. Baisser le feu et laisser cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau. Vérifier la cuisson du riz, il doit être moelleux. Etaler le riz sur une plaque, le filmer et le laisser refroidir.

Préparation de la sauce bolognaise :

Eplucher les carottes et les oignons. Réserver un oignon et l'émincer. Hacher fin les carottes, les oignons ainsi que le céleri. Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajouter la viande en remuant pour la colorer puis le hachis de légumes. Bien mélanger et laisser mijoter. Ajouter le concentré de tomates et la sauce tomate. Bien mélanger. Puis verser le bouillon de bœuf. Saler, poivrer, mettre les feuilles de laurier ou l'origan et laisser réduire à feu doux.

Ajouter le parmesan, les petits pois. Découper la mozzarella en petits morceaux, la réserver.

Mettre un peu d'huile dans une soucoupe. Huiler le moule à arancini, le remplir de riz. Avec l'embout oblongue du couvercle, creuser un trou et y déposer une cuillère de farce et des morceaux de mozzarella, remettre un peu de riz. Avec l'autre extrémité du couvercle, tasser le riz puis démouler sur une assiette. Continuer jusqu'à épuisement de la sauce et du riz.

Si vous n'avez pas de moule à arancini : se mouiller les mains, mettre du riz dans la paume de la main. Déposer de la sauce et des morceaux de mozzarella, recouvrir de riz et former une boule.

Dans une assiette, verser la chapelure, dans une seconde assiette verser un peu de lait et ajouter 1 à 2 cuillères de farine, bien remuer. Tremper les arancini un par un dans le lait puis les recouvrir de chapelure.

Faire chauffer l'huile dans une casserole. Déposer 3 à 4 arancini, les faire frire jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie coloration dorée. Les égoutter sur du papier pour absorber l'excédent d'huile.