Arancinis, les meilleures bouchées pour un party

RECETTES – ACCOMPAGNEMENTS – RIZ



NOMBRE DE PORTION : 50

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 5 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- ½ oignon, haché finement
- ½ poivron rouge, haché finement
- 2 gousses d’ail, hachées
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 1 tasse de riz arborio
- 1 tasse de vin blanc
- 4 tasses de bouillon de poulet chaud
- 1 paquet de fromage à la crème
- 1 tasse de fromage cheddar fort
- 2 c. à soupe de Peperoncini Pincante PC Collection noire (Plus si vous aimez le tout bien relevé)
- 1/3 tasse de farine tout usage
- 3 œufs battus
- 1 ½ de chapelure
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une grande casserole, chauffer l’huile et y faire attendrir l’oignon, le poivron et l’ail. Saler et poivrer.
2. Ajouter le riz et cuire 1 minute en remuant constamment afin que le riz soit recouvert d’huile.
3. Déglacer à l’aide du vin blanc et poursuivre la cuisson à feu moyen jusqu’à ce que le riz ait complètement absorbé le liquide.

4. Ajouter du bouillon, une tasse à la fois, en remuant souvent. Ajouter une tasse de bouillon après chaque absorption complète du liquide. Le riz devrait être tendre et le processus prendre entre 25 à 30 minutes.
5. Ajouter le fromage et remuer jusqu'à tant que le tout soit bien fondu.
6. Ajouter le Peperoncini Picante et bien remuer.
7. Mettre le mélange sur une plaque recouverte de papier parchemin et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins deux heures.
8. Mettre votre farine, les œufs et la chapelure, séparément, dans des bols creux.
9. Façonner des boules de riz d'environ 1 c. table.
10. Commencer par enfariner la boule de riz. Passez-la ensuite dans les œufs pour terminer dans la chapelure. Déposer sur une plaque à cuisson.
11. Recommencer pour le reste du mélange. Vous devriez être en mesure de faire une 50e de boule.
12. Chauffer votre huile et cuire chaque arancini environ 2 minutes ou jusqu'à tant qu'il soit bien doré. Déposer chaque boule sur un papier absorbant afin de retirer l'excédent d'huile.
13. Servir chaud accompagné d'avocat, de crème sure et de salsa ! Vous pouvez conserver les arancinis au frigo une semaine et les faire cuire au four à 400 F pendant 15-20 minutes sur une plaque à biscuits.