

Arancini à la viande hachée et à la mozzarella

Les arancini di riso - des boules de riz farcies et frites - sont un classique de la cuisine sicilienne et apaisent à la fois la faim et l'envie de voyager en terres lointaines.

Les arancini, «petites oranges» en italien, doivent leur nom à leur couleur orange à brun doré. Dans la recette traditionnelle, le risotto est agrémenté de safran et la viande hachée de petits pois. Après quelques tentatives, nous avons choisi de vous présenter la version qui nous plaît le mieux: sans safran ni petits pois, mais avec de la mozzarella fraîche. Tout simplement délicieux!

Mis à part la viande hachée, les arancini peuvent être farcis de nombreuses garnitures, par exemple les végétariens aux épinards, ou ceux au jambon et à la mozzarella - il n'y a donc pas de limites à votre imagination.

Au fait, on peut aussi très bien préparer ces délices du sud de l'Italie dans la friteuse à air chaud. Dans ce cas, il est conseillé de les badigeonner d'abord légèrement d'huile de tournesol, puis les frire pendant environ 14 minutes à 180 degrés, en les retournant à mi-cuisson.

Ingrédients pour la sauce bolognaise

- 300 g de viande hachée de bœuf bio
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, émincé
- 1 grosse gousse d'ail, pressée
- ½ poivron rouge, en petites bouchées
- ½ carotte de taille moyenne, en petits morceaux
- 1 dl de vin rouge
- 4 dl de purée de tomates (passata di pomodoro)
- ¼ feuille de laurier
- Un peu de basilic et d'origan séchés
- Un peu de poivre de Cayenne
- 2 prises de sucre
- Sel et poivre

Ingrédients pour le risotto

- 1 oignon moyen, finement haché
- 2 cs d'huile d'olive pour étuver
- 400 g de riz pour risotto
- 2 dl de vin blanc
- Environ 1½ litre de bouillon de légumes chaud
- 10 g de beurre pour la finition
- 40 g de parmesan râpé
- Sel

Ingrédients pour les arancini

- 200 g de farine
- 300 ml d'eau
- ½ cc de sel
- 150 à 300 g de mozzarella à température ambiante, émiettée
- 400 g de panure
- 1 litre d'huile à frire ou de tournesol

Préparation de la sauce bolognaise

1. Saisissez la viande hachée dans l'huile d'olive, ajoutez l'oignon et l'ail et faites revenir le tout pendant 3 minutes.

Baissez le feu, ajoutez les légumes et continuez la cuisson pendant encore 2 minutes.

2. Déglacez avec le vin rouge et laissez mijoter jusqu'à ce qu'il soit presque complètement évaporé, tout en remuant de temps en temps.
3. Ajoutez la purée de tomate, le laurier, les fines herbes, les épices et le sucre, puis portez à ébullition. Laissez ensuite mijoter la sauce pendant au moins une heure, en remuant de temps en temps. La première demi-heure avec couvercle, puis sans, afin que la sauce épaississe, ce qui est très important pour la confection des arancini. Enfin, assaisonnez selon vos goûts.

Astuce: si le goût du laurier devient trop intense, retirez la feuille à mi-cuisson.

Préparation du risotto

1. Blondissez l'oignon dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit presque translucide, ajoutez le riz et faites revenir le tout pendant 2 minutes.
2. Déglacez avec le vin blanc et laissez mijoter le riz à petit feu jusqu'à ce qu'il soit pratiquement évaporé.
3. À partir de là, ajoutez continuellement du bouillon de légumes de façon à ce que le riz soit toujours juste couvert et laissez mijoter à feu moyen tout en continuant à remuer.
4. Dès que le riz est cuit (agréable à manger, mais peut-être encore un peu al dente), retirez la casserole du feu, incorporez le beurre et le parmesan et assaisonnez de sel.
5. Laissez le risotto refroidir complètement.

Préparation des arancini

1. Préparez la *pappa* : pour ce faire, mélangez la farine, l'eau et le sel jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
2. Mettez 2 cuillères à soupe bombées de risotto dans votre paume, formez un creux, mettez-y 2 cuillères à café bombées de sauce et un morceau de mozzarella, fermez bien la boule avec un «couvercle» en risotto et pressez-la fermement.
3. Tournez la boule d'abord dans la pappa, puis dans la panure et faites-la frire à 170 à 180 degrés pendant 4 à 6 minutes.

Astuce: si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, vous pouvez vérifier la température en trempant une louche en bois: dès que l'huile commence à bouillonner autour du bois, elle est prête et vous pouvez commencer la friture.

Temps de préparation: environ 2 heures sans refroidissement

Casadei Armonia Rosso bio Toscana IGT

Robe rubis vif. Nez alléchant de baies rouges et de cerise noire. Bouche pleine aux tanins veloutés. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)