

# Arancinis crémeux au gorgonzola et mascarpone



**Difficile de résister à ce délice croustillant de la cuisine sicilienne: des arancinis avec un cœur de fromage liquide.**

Suivant les préférences, les arancinis peuvent être ronds ou coniques. Pour obtenir une forme conique parfaite, il est recommandé d'utiliser une machine à arancini (arancini maker). Non seulement ils seront plus beaux, mais la préparation sera aussi plus rapide et les portions seront de la même taille.

Dans la recette d'aujourd'hui, le cœur de ce classique italien est constitué de mozzarella, mascarpone et gorgonzola. On ne sent que légèrement le goût du gorgonzola dans cet alliage; la recette convient donc également aux personnes qui n'aiment pas du tout ce fromage fort en temps normal. Dégustés frais, le cœur des arancinis est délicieusement liquide. Comme garniture, nous recommandons une salade fraîche avec une belle acidité.

Astuce: réchauffez les arancinis de la veille dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 20 minutes.

## Risotto

- 2 cs d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, émincé
- 400 g de riz pour risotto
- 250 ml de vin blanc
- Environ 1½ litre de bouillon de légumes, chaud ou bouillant
- 40 g de parmesan râpé
- 10 g de beurre
- Un peu de sel
- Poivre noir du moulin

## Arancinis

- 350 à 400 ml d'eau
- 200 g de farine
- ¾ cc de sel
- 250 g de panure
- 150 g de mozzarella, à température ambiante, en morceaux grossiers
- 100 à 150 g de mascarpone
- 200 g de gorgonzola dolce (doux), en morceaux grossiers

- 1 litre d'huile à frire ou de tournesol

## Risotto

1. Chauffez l'huile d'olive, puis blondissez les morceaux d'oignon. Faire revenir le riz pour risotto pendant une minute, puis déglacez avec le vin blanc.
2. Laissez mijoter jusqu'à ce que le vin se soit presque entièrement évaporé, en veillant à ce qu'il ne brûle pas.
3. Puis, rajoutez petit à petit du bouillon de légumes pour recouvrir le riz. Laissez mijoter le risotto à feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce que les grains soient cuits, mais encore légèrement croquants.
4. Retirez la casserole du feu, incorporez le parmesan et le beurre. Salez, poivrez et laissez refroidir complètement.

## Arancini

1. Dans une jatte, mélangez bien l'eau, la farine et le sel à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la masse soit lisse. On appelle cette masse collante la «pappa» pour la panure.
2. Mettez la panure dans une autre jatte.
3. **Former les arancinis:** dans la main creuse, déposez deux cuillères à soupe pleines de risotto, formez un creux au milieu et remplissez-le de gorgonzola, mascarpone et mozzarella.
4. Refermez le trou avec un peu de risotto, formez une boule et pressez-la bien pour qu'elle ne s'ouvre pas lors de la friture. Roulez d'abord les boules dans la pappa, puis dans la panure et pressez-les encore une fois pour que la surface soit sèche et aussi ferme que possible.
5. Faites frire les arancinis dans l'huile chauffée à 160 à 180 degrés jusqu'à ce qu'ils soient brun moyen à foncé et qu'une croûte solide se soit formée (cela prend environ 5 à 8 minutes suivant la température). Retirez-les de l'huile avec une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant.

**Temps de préparation: environ 2 heures sans refroidissement**

### Epicuro Bianco Chardonnay/Fiano Puglia IGP

Robe jaune citron pâle. Nez de fruits exotiques. Bouche pleine, avec une finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

