

Tupperware®

Hot Arancini

Préparation

20 min.

Difficulté

Moyen

Prix

Moyen

1. Faites cuire le riz avec 700 ml d'eau (**Maxi Cuiseur à riz**) environ 15 mn à 900 watts. Laissez reposer 5 mn.
2. Ajoutez le beurre, le parmesan, le safran, le sel et mélangez bien (**Spatule silicone**). Laissez reposer 10 mn.
3. Remplissez la Base du **Surprise Party** côté cône, avec le riz, placez la Collerette et pressez avec le Poussoir. Remplissez avec 5 ml de 'Nduja et 2 dés de fromage. Fermez avec du riz et tassez. Faites glisser l'arancino.
4. Mélangez la farine, une pincée de sel, 250 ml d'eau (**Extra Chef** muni de la Pâle) pour avoir une pâte à frire lisse et homogène.
5. Roulez les arancini dans la pâte à frire puis dans la chapelure, faites-les cuire au fur et à mesure dans l'huile de friture chaude. Réservez-les sur un papier absorbant.

Astuce : pour une cuisson plus légère, roulez les arancini seulement dans la chapelure et faites-les cuire sur la Feuille à rebords, environ 20 mn, Th 7/8 ou 220°C.

Variante : Au lieu de la saucisse piquante, vous pouvez mettre de la viande hachée cuite en sauce tomate (en prenant soin de ne pas mettre de liquide) agrémentée avec des petits pois, c'est la recette traditionnelle sicilienne. *RC*



Ingrédients (4 personnes)

Préparation : 20 mn

Cuisson : ± 15 mn à 900 watts +
Friture

Repos : 5 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 ARANCINI

- 300 g de riz à risotto (Arborio ou Carnaroli)
- 35 g de beurre
- 75 g de parmesan râpé
- 1 dose de safran
- Sel
- 100 g de Provola ou gouda ou mimolette
- 80 g de 'Nduja (pâte de saucisse piquante)
- 150 g de farine
- 75 g de chapelure
- Huile pour friture (facultatif)