

## ARANCINE DI RISO

- 400 g de riz rond,
- 2 tranches de jambon blanc,
- 100 g de pecorino râpé,
- 100 g de mozzarella,
- 1,4 L de bouillon de volaille,
- 5 oignons blancs,
- Safran
- 16 cuillères à soupe de farine,
- chapelure
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- huile pour la friture,
- Sel,
- Poivre,
- 30 cl de lait,
- 30 g de maïzena,
- 30 g de beurre demi-sel.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Ajouter la maïzena et bien mélanger.

Verser le lait en fouettant.

Saler, réserver.

Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive.

Ajouter le riz et mélanger.

Ajouter le bouillon de volaille et le safran.

Cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé le bouillon et qu'il soit encore al dente.

Retirer du feu et incorporer la béchamel et le pecorino, poivrer.

Verser le riz sur une plaque.

Hacher grossièrement le jambon et la mozzarella. Réserver.

Lorsque le riz est tiède, confectionner les boulettes.

Faire un trou avec le pouce, y placer du jambon et de la mozzarella et refermer la boule.

Réserver 1 heure au frigo.

Mélanger la farine avec 40 cl d'eau froide ajoutée progressivement afin d'obtenir une pâte fluide.

Avec un écumoire, plonger les boules dans la pâte, les égoutter et les rouler dans la chapelure. Les serrer dans les mains.

Faire frire les arancine.