Arancini

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Médio	"	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- Q.b. de Gallo Molho Picante Jalapeño
- 200g de arroz para risotto
- 500ml de caldo de legumes
- 70g de parmesão ralado
- 75g de presunto aos cubos
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 mozzarella aos cubos
- 1 ovo batido
- Q.b. de pão ralado

Modo de Preparação

1. Comece por refogar a cebola no Azeite Virgem Extra Clássico.
2. De seguida adicione o arroz, envolva e vá cozinhando o arroz por cerca de 20 minutos, adicionando caldo aos poucos e mexendo sem parar.
3. No fim da cozedura, adicione a manteiga e o queijo parmesão. Deixe que o arroz arrefeça totalmente.
4. Quando o arroz estiver frio, coloque um pedaço de arroz na palma da mão e espalhe, formando um disco.
5. Coloque no centro do disco um cubo de mozzarella e um pouco de presunto.
6. Forme uma bola, fechando o recheio.
7. Passe as bolas por ovo e em seguida por pão ralado.
8. Frite em azeite.

9 Sirva as bolinhas juntamente com o Molho Picante Jalapeño.

Dicas do Chef

Se preferir, pode juntar umas gotas do Molho Picante Jalapeño a uma maionese caseira, para o molho de acompanhamento ideal!

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Molho Picante Jalapeño

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide