



Arancini



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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

Passa 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

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide