

## ARANCINI À LA TRUFFE AVEC CŒUR DE CACIOTTA



Chef: Maurizio Ferrari

### Ingédients Menù

100g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crème de champignons de couche au parfum de truffe) - EXH07  
 120g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1  
 q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC  
 q.s. Superbrodo vegetale granulare (Bouillon végétal en granulés) - BG1X

### Ingédients

40g beurre  
 15g échalotes  
 40g caciotta  
 q.s. persil frais  
 30g vin blanc  
 40g parmesan Parmigiano Reggiano  
 q.s. huile d'arachide  
 (pour la panure) q.s. farine à pâtisserie  
 (pour la panure) q.s. eau  
 (pour la panure) q.s. chapelure

### Préparation

pour 4 personnes

Nettoyer les échalotes, les hacher, ajouter un peu d'huile d'olive extra vierge et mettre au micro-ondes pendant une minute. Dans une poêle, faire nacer le riz Carnaroli à feu doux ; dès que les grains sont bien nacrés, mouiller avec le vin blanc et laisser évaporer, puis commencer à ajouter le bouillon végétal un peu à chaque fois. Ajouter les échalotes et poursuivre la cuisson. Deux minutes avant que le riz soit cuit, ajouter la crème de champignons de couche au parfum de truffe, laisser les saveurs s'imprégner pendant une à deux minutes, éteindre le feu et incorporer le beurre froid, le parmesan Parmigiano Reggiano et le persil finement haché. Transférer le tout sur une grande plaque de cuisson pour permettre au riz de refroidir uniformément. Pour réaliser les arancini, prendre une poignée de risotto, faire un trou au milieu et y mettre un morceau de caciotta. Refermer avec du riz et rouler les arancini pour leur donner une forme conique, en veillant à ce qu'ils soient bien formés et fermes. Mettre la farine dans une jatte et verser quelques cuillères à soupe d'eau pour obtenir une pâte à frire dense et collante mais pas trop fluide. Plonger les arancini dans la pâte à frire, en veillant à bien les recouvrir. Rouler les arancini dans la chapelure et bien presser pour qu'elle adhère à la pâte à frire. Faire frire les arancini dans de l'huile d'arachide à 175°C pendant quelques minutes. Lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter sur du papier absorbant.