



Arancini Calabresi con 'Nduja

Ingédients

- 500 g de riz
- 1250 ml d'eau
- 60 g de beurre
- 250 g de sauce tomate
- 1 bouillon-cube aux légumes
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 100 g de salami coupé en tranches
- 100 g de provolone coupé en cubes
- 1 pot de 'Nduja TuttoCalabria
- Sel

Pour la panure :

- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- Chapelure
- Huile de friture

Préparation

- Dans une grande casserole antiadhésive, verser le riz, l'eau, le beurre, le cube et la sauce tomate, et placer sur le feu.
- Faire cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau.
- À ce stade, éteindre le feu, assaisonner de sel et verser deux cuillères à soupe de parmesan.
- Pour refroidir le riz plus rapidement, le verser sur un plateau et de le garder couvert
- Pendant que le riz refroidit, couper le provolone en cubes et le salami en lanières.
- Lorsqu'il est complètement froid, compacter une boulette à la main et former avec un doigt une cavité.
- Y déposer quelques cubes de provolone, quelques lanières de salami et une demi-cuillère à café de nduja.
- Fermer l'arancino en formant une boule et en ajoutant éventuellement un peu plus de riz.
- Une fois tous les arancini formés, battre les œufs avec du sel et les passer dans l'œuf puis dans la chapelure.
- Les faire cuire dans beaucoup d'huile chaude deux par deux jusqu'à ce qu'ils soient dorés.