



ARANCINIS COM SARDINHA (BOLINHOS DE RISOTO)

Rendimento: 20 unidades

Tempo de preparo: 40 minutos

Tempo de geladeira: 30 minutos

Tempo total: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes:

1 colher (sopa) de manteiga
meia cebola pequena picada
1 xícara (chá) de Arroz Culinária Italiana CAMIL
meia xícara (chá) de vinho branco seco
sal a gosto
meia colher (chá) de açafrão em pó
3 e meia xícaras (chá) de caldo de legumes fervente
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (chá) de salsinha picada
1 colher (sopa) de manteiga gelada
1 lata de Sardinha em Óleo COQUEIRO escorrida

Para empanar:

ovo batido
farinha de rosca

Para fritar:

óleo

Modo de preparo:

1. Em uma panela, aqueça a manteiga em fogo médio, coloque a cebola e doure levemente.
2. Acrescente o arroz, junte o vinho e cozinhe, mexendo de vez em quando, até evaporar o álcool. Adicione o sal, o açafrão e o caldo de legumes fervente, aos poucos, mexendo depois de cada adição. Espere até que o caldo seja completamente absorvido antes de adicionar mais caldo.
3. Quando o arroz já estiver cozido, desligue o fogo e acrescente o queijo parmesão, a salsinha e a manteiga gelada, e misture. Reserve até esfriar e leve à geladeira por 30 minutos.
4. Retire as espinhas da Sardinha em Óleo COQUEIRO, corte em pedaços menores e reserve.
5. Divida o risoto em 20 porções. Recheie cada porção um pedaço da sardinha reservada. Modele no formato de bolinha, e empane no ovo e na farinha de rosca.
6. Em uma panela aqueça o óleo em fogo médio e frite as bolinhas até dourarem levemente, escorra em papel toalha e sirva a seguir.

DICA

Experimente adicionar um pedaço de queijo muçarela ao recheio.