



ARANCINIS



Carne



60 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

Para o arroz

- 50 g de manteiga
- 300 g de sobras de arroz carolino ou arbóreo/carnaroli
- 1 c. de chá de curcuma em pó
- 15 g de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta q.b.

Para o recheio de espinafres

- 10 g de azeite
- 1 dente de alho
- 50 g de espinafres
- Sal e pimenta q.b.

Para o recheio de carne

- 30 g de cebola
- ½ haste de aipo
- 1 dente de alho
- 10 g de azeite
- 1 c. de chá de orégãos
- 10 g de concentrado de tomate
- 50 g de polpa de tomate
- 50 g de carne picada
- 40 g de cenoura ralada
- 15 g de vinho tinto

Para a montagem dos arancinis

- 60 g de queijo mozzarella fresco
- 20 g de farinha
- 1 ovo
- 60 g de água

Preparação

Para o arroz

- 1º** Coloque no copo a manteiga, o arroz, a cúrcuma e o queijo parmesão. Tempere com sal e pimenta e programe 5 minutos a 100°C com a Rotação Inversa na velocidade 1. Retire do copo e reserve para arrefecer.

Para o recheio de espinafres

- 2º** No copo limpo e seco, coloque o azeite e o alho e programe 2 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 3º** Junte os espinafres, tempere com sal e pimenta e programe 5 minutos a 120°C com a Rotação Inversa na velocidade 1. Retire e reserve.

Para o recheio de carne

- 4º** Coloque no copo a cebola, o aipo e o alho e pressione a Função Triturar.
- 5º** Junte o azeite, os orégãos, o concentrado de tomate e a polpa de tomate e programe 3 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 6º** Adicione a carne e a cenoura e regue com o vinho. Programe 10 minutos a 100°C com a Rotação Inversa na velocidade 1. Retire do copo e deixe arrefecer.

Para fazer os arancinis

- 7º** Coloque 1 colher de sopa de arroz na palma da mão, molde uma bola e com o polegar, faça uma cavidade no centro.

- 8º** Recheie metade dos arancinis com a carne e a outra metade com os espinafres, juntando um cubo de queijo mozzarella. Com cuidado, feche o arroz à volta do recheio de forma a obter novamente uma bola. Reserve.
- 9º** No copo limpo e seco, coloque a farinha, o ovo e a água. Tempere com sal e pimenta e programe 1 minuto na velocidade 4.
- 10º** Aqueça uma frigideira com azeite (cerca de 5 cm de altura).
- 11º** Passe os arancinis pela mistura de ovo, escorrendo bem o excesso e depois pelo pão ralado, de forma a ficarem bem cobertos.
- 12º** Frite, com cuidado, os arancinis e assim que estiverem dourados, transfira-os para um prato com papel absorvente.
- 13º** Sirva bem quentes com molhos a gosto.