Arancini de Fondue de Queijo com molho de tomate picante e manjericão

Tempo de Preparo: 01:20

Rende: 4 Porções

Ingredientes

- 4 punhados de arroz arbóreo
- Azeite de oliva extra virgem
- 1 cebola picada
- 200 ml de vinho branco
- Caldo de legumes
- 1 embalagem de Fondue de Queijo Tirolez
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Para o molho de tomate:

- 1 lata de tomate pelado
- 50 g de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 pimenta dedo-de-moça picada
- Manjericão fresco picado

Modo de Preparo

Em uma panela, refogue a cebola no azeite. Junte o arroz e envolva-o em toda a gordura. Quando estiver bem quente, acrescente o vinho branco e mexa bem.

Cozinhe o risoto, mexendo sempre, adicionando o caldo aos poucos.

Quando o arroz estiver cozido, espere o caldo secar e adicione a Fondue de Queijo Tirolez. Misture e desligue o fogo. Disponha o risoto em uma travessa e deixe esfriar.

Leve para gelar por 1h aproximadamente.

Para o molho, coloque em uma panela para cozinhar o tomate pelado com a Manteiga Sem Sal Tirolez.

Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos.

Retire do fogo e tempere com a pimenta dedo-de-moça, manjericão, sal e pimenta-do-reino. Reserve!

Depois de gelado, faça bolinhas não muito grandes com o risoto. Empane, passando primeiro nos ovos batidos e, depois, na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente e sirva imediatamente com o molho de tomate picante.