Arancini de Queijo Coalho e geleia de pimenta

Tempo de Preparo: 01:00

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
- 2 xícaras (chá) de Queijo Coalho Tirolez cortado em cubos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar
- Geleia de pimenta para acompanhar

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 todo o tempo e adicionando o caldo aos poucos.

Quando o arroz estiver cozido, espere o caldo secar e desligue o fogo. Disponha o risoto numa travessa e deixe esfriar. Leve para gelar por 30 minutos.

Depois de gelado, faça bolinhas com o risoto não muito grandes e recheie com os cubos de Queijo Coalho Tirolez.

Empane, passando primeiro nos ovos batidos e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e sirva imediatamente, acompanhado da geleia de pimenta.