

# Bolinho de Risoto!



Bolinho de Arroz Arbóreo!

O arroz arbóreo, que é usado para fazer risoto italiano, é a base para a preparação desse bolinho que é um clássico na cozinha da Sicília na Itália.

É chamado de “Arancini” e seu nome vem da forma e da cor dourada que lembra uma laranja ou “arancia” em italiano. Tradicionalmente ele é recheado com carne, queijo e ervilhas, mas nessa receita estou aproveitando a sobra de um risoto de bacalhau com brócolis que preparei para um jantar entre amigos queridos. Mas como sou meio exagerada na quantidade, acabou sobrando muito e a Verinha, amiga de longa data, me deu a dica para fazer os tais bolinhos no dia seguinte.

Não ficaram tão amarelinhos como os bolinhos sicilianos, mas você pode cozinhar o risoto com mais açafrão para dar a cor

alaranjada. Ainda assim ficaram uma delícia e a idéia aqui é aproveitar a sobra de uma maneira gostosa.

Vamos começar pela preparação do risoto...

### **Ingredientes:**

2 xícaras de arroz arbóreo ou carnaroli

1 cebola picada

3 colheres de sopa de azeite

$\frac{1}{2}$  xícara de vinho branco seco

$\frac{1}{2}$  colher de sobremesa de sal

1  $\frac{1}{2}$  litro de caldo de legumes fervendo

1 colher de sopa de açafrão em pó (opcional)

1 xícara de chá de floretes pequenos de brócolis ninja cozidos "al dente"

400 g de bacalhau dessalgado em lascas

50 g de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de manteiga

### **Modo de Fazer a base do risoto:**

Numa panela funda ou tipo "Wok", refogue a cebola no azeite e adicione o arroz. Coloque o sal, o vinho branco e o açafrão (opcional). Mexa bem, e vá acrescentando o caldo de legumes aos poucos sem parar de mexer o arroz. Quando estiver "al dente", adicione o parmesão e a manteiga para dar mais cremosidade ao arroz. Se necessário, acrescente mais caldo até dar o ponto no arroz que deve ser "al dente" um pouco mais.

Essa é a base e você pode combinar os ingredientes que quiser

nessa base ou apenas deixar assim para fazer os bolinhos com recheios variados.

Nessa receita adicionei o bacalhau em lascas e o brócolis picadinho e usei a sobra para fazer os bolinhos no dia seguinte.

### **Ingredientes para os bolinhos:**

1 xícara de risoto pronto e gelado

1 xícara de muçarela cortada em cubos de mais ou menos 1,5 cm

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Raspas de 1 limão siciliano ou taiti

1 ovo batido com uma pitada de sal

1 colher de sopa de leite

$\frac{1}{2}$  xícara de chá de farinha de rosca

### **Modo de fazer :**

Coloque as raspas de limão e o parmesão no risoto pronto e misture. Reserve.

Bata o ovo com uma pitada de sal e o leite numa tigela. Em outra tigela coloque a farinha de rosca. Reserve.

Molhe um pouco as mãos e faça bolinhas com a massa do risoto compactando bem. Com o dedo faça um buraco no bolinho e adicione o cubo de muçarela. Enrole e aperte novamente para fechar. Faça todos os bolinhos e passe cada um pelo ovo e depois pela farinha de rosca cobrindo toda a superfície.

### **Para fritar:**

Coloque 2 xícaras de chá de óleo de milho ou soja numa panelinha funda em fogo alto. Jogue um palito de fósforo dentro do óleo quente e assim que ele acender, a temperatura

para fritar está no ponto. Abaixar o fogo e coloque os bolinhos com cuidado com uma escumadeira e deixe fritar por mais ou menos 3 minutos. Retire com a escumadeira e coloque numa travessa forrada com papel toalha. Sirva quentinho.