



# Arancini



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



2 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Clássico



Q.b. de Gallo Molho  
Picante Jalapeño

- 200g de arroz para risotto
- 500ml de caldo de legumes
- 70g de parmesão ralado
- 75g de presunto aos cubos
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 mozzarella aos cubos
- 1 ovo batido
- Q.b. de pão ralado

## Modo de Preparação

1

Comece por refogar a cebola no Azeite Virgem Extra Clássico.

2

De seguida adicione o arroz, envolva e vá cozinhando o arroz por cerca de 20 minutos, adicionando caldo aos poucos e mexendo sem parar.

3

No fim da cozedura, adicione a manteiga e o queijo parmesão. Deixe que o arroz arrefeça totalmente.

4

Quando o arroz estiver frio, coloque um pedaço de arroz na palma da mão e espalhe, formando um disco.

5

Coloque no centro do disco um cubo de mozzarella e um pouco de presunto.

6

Forme uma bola, fechando o recheio.

7

Passe as bolas por ovo e em seguida por pão ralado.

8

Frite em azeite.

9

Sirva as bolinhas juntamente com o Molho Picante Jalapeño.

**Dicas do Chef**

Se preferir, pode juntar umas gotas do Molho Picante Jalapeño a uma maionese caseira, para o molho de acompanhamento ideal!

**Produtos utilizados**

*Clássico*  
Azeite Virgem Extra



*Molho Picante Jalapeño*

**Veja também**

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate*

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

🍴 Vegetariano ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide