

Risotto balletjes - Arancini - lekker Italiaans borrelhapje

Je kent ze vast wel als je eens in Italië bent geweest. Die heerlijke gefrituurde risotto balletjes, arancini heten ze. Zo lekkerrrr als hapje bij de borrel.

Vroeger werden ze gemaakt van restjes risotto, maar wij willen er altijd zoveel dat we aan restjes risotto niet genoeg hebben. Het lijkt een beetje op een nasischijf, maar dan op z'n Italiaans.

Hieronder het recept dat wij van Italiaanse vrienden kregen. Eigenlijk is het een specialiteit uit Sicilië, maar deze variant heeft een tintje Friuli.

In het begin dachten wij ook wat een werk, maar dat valt best mee. Je kunt ze ook invriezen en later bakken, dus enorm handig om op voorraad te hebben.

Deze risottoballetjes combineren super goed met onze Italiaanse speciaal bieren en borrelwijnen. Bestel er lekker nog wat ham San Daniele, gerookte salami en Italiaanse kaas bij en je borrel wordt vast en zeker een succes!

Buon appetito e salute!

Benodigheden (voor ca. 16 stuks)

200 gram risottorijst
1 rode ui
1 courgette
100 gram zongedroogde tomaat
0,6 liter bouillon
50 ml witte wijn Friulano
50 gram Montasio Stravecchio
1 bolletje mozzarella
1 ei
Paneermeel
Scheutje olijfolie extra vergine
Peper en zout



Hoe maak je het?

Snipper de rode ui en fruit deze kort met wat olijfolie. Voeg de risotto toe en bak de rijst kort totdat ze glazig zien. Blus de risotto af met de wijn.

Voeg ca. 150 ml bouillon toe en laat de rijst op een laag pitje koken, totdat het vocht is opgenomen.

Snij de courgette in de lengte door de midden, haal het binnenste eruit en snij de rest in kleine blokjes. Snij ook de zongedroogde tomaat in kleine stukjes. Voeg de courgette en tomaat toe aan de risotto. Voeg weer ca. 150 ml bouillon toe aan de risotto en wacht tot het vocht is opgenomen door de rijst. Dit herhaal je tot alle bouillon op is. De korrel dient zacht te worden.

Voeg de geraspte kaas Montasio Stravecchio toe en roer goed door. Door de kaas plakt de risottorijst straks goed aan elkaar. Breng de risotto op smaak met peper en zout en laat het volledig afkoelen.

Klop het ei los in een kommetje en verdeel de paneermeel op een bord. Snij de mozzarella in blokjes.

Neem een handje risotto maak daar een balletje van ca. 4 cm. Duw met je vinger een opening en doe daar het blokje mozzarella in. Maak het balletje weer stevig dicht. Haal vervolgens het risotto balletje eerst door het losgeklopte ei en daarna door de paneermeel.

Laat de arancini iets opstijven in de koelkast. Je kunt ze ook invriezen en bewaren. Haal de arancini dan een half uur voor het bakken uit de vriezer anders smelt de mozzarella niet.

Frituur de balletjes ca. 5 min op 180 °C of bak ze in een pannetje met zonnebloemolie.

Geniet er van!

