



## ARANCINIS À LA SCAMORZA FUMÉE, SAUCE ARRABIATA

ACCOMPAGNÉS DE SON DUC DE BELMONT BLANC

Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

**NICOLAS**

Préparation: 45min  
Temps de cuisson : 30min

Niveau: Moyen  
Budget: Moyen

## POUR 15 PIÈCES

- Cèpe (déshydraté) : 10g
- Riz arborio : 250g
- Scarmoza (fumée) : 100g
- Parmesan : 50g
- Oignon : 2 / Ail : 2 gousses
- Piment rouge (frais) / Œuf : 1
- Bouillon de légumes : 70cl
- Vin blanc sec : 5cl
- Huile d'olive : 5cl
- Concentré de tomates : 1 c.a.s
- Passata de tomates : 50cl
- Sucre : 1 c.a.c
- Farine, Chapelure
- Origan, Thym
- Sel, poivre

### Préparation du risotto

- Après avoir nettoyé les cèpes, détailler les pieds et les chapeaux en lamelles. Dans une casserole, verser l'huile, du bouillon, l'ail pressé, puis cuire les cèpes à feu vif durant environ une quinzaine de minutes. Saler, poivrer.
- En parallèle, dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail pressé, 5 minutes dans l'huile. Ajouter le riz, le faire revenir environ 2 minutes sans le faire colorer. Puis y ajouter les cèpes, le vin blanc et le bouillon au fur et à mesure. Poursuivre la cuisson, jusqu'à absorption totale du liquide. Le risotto doit-être crémeux.
- Incorporer le parmesan.

### Préparation des arancinis

- Former une boule avec une bonne cuillère à soupe de risotto. Puis y ajouter au centre un carré de scamorza préalablement taillée. Répéter l'opération avec le reste du risotto.
- Dans 3 assiettes distinctes, incorporer la farine, l'œuf battu et la chapelure. Puis, passer les arancinis dans la farine, l'œuf et enfin dans la chapelure.
- Dans un bain d'huile à 170°C, faire dorer les arancinis environ 5 minutes, puis les égoutter. Servir bien chaud accompagnés de la sauce.

### La sauce arrabiata

- Dans une poêle, incorporer l'oignon et le piment hachés, l'ail pressé, le concentré de tomate et la passata. Porter à ébullition, puis ajouter l'origan, le thym, le sucre et une pincée de sel. Laisser mijoter le tout durant 10 minutes à feu moyen.

Buon appetito !



Imprimé sur papier **Rec**, issu des forêts gérées durablement

## LA SUGGESTION DU CAVISTE JEAN LORON - LE DUC DE BELMONT 2017

AOP

COTEAUX-BOURGUIGNONS

Joli nez franc de pêches blanches, d'ananas et de notes fraîches mentholées. Belle enveloppe, du nerf. Finale fraîche.

### Pourquoi cette alliance ?

La vivacité de ce vin équilibrera le gras de cette entrée.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**