



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Arancini aux aubergines et sauce tomate



### Ingrédients pour 4 Personnes

1	oignon rouge, finement hachés
200 g de	riz pour risotto
600 ml de	bouillon de légumes
1 noix de	beurre
100 g de	fromage parmesan
1 boule de	mozzarella effilochée
4 cuillères à soupe de	farine
200 ml de	eau
6 cuillères à soupe de	chapelure
0,50	aubergines
500 g de	Elvea passata au basilico
Quelques	feuilles de basilic
	huile d'olive
	sel

### Préparation

1. Faites revenir l'oignon rouge dans un poêlon. Ajoutez le riz et faites cuire brièvement. Arrosez de bouillon de légumes chaud et laissez cuire pendant 25 minutes, jusqu'à ce que les grains de riz aient absorbé tout le bouillon. Remuez régulièrement la préparation. Assaisonnez le risotto en ajoutant une noix de beurre et le parmesan râpé. Laissez refroidir.
2. Formez de jolies boules de risotto. Formez un puit au centre de chaque boule, fourrez-le de mozzarella et refermez soigneusement la boule de sorte que la mozzarella soit entièrement recouverte de riz.
3. Mélangez la farine avec l'eau et une pincée de sel. Roulez les boules dans le mélange de farine et ensuite dans la chapelure.
4. Coupez les aubergines en tranches fines. Assaisonnez de sel sur les deux faces. Réchauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire les tranches d'aubergine jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Séchez les tranches à l'aide d'un papier absorbant.
5. Faites frire les arancini dans la friteuse à 170°C pendant 10 à 12 minutes. Lorsqu'ils remontent à la surface, ils sont prêts. Retirez les arancini de la friteuse lorsqu'ils sont joliment dorés et égouttez-les sur un papier cuisine.





*Elvea, L'Italie chez vous*

6. Réchauffez la passata dans un poêlon.

7. Versez une cuillère de passata chaude sur les assiettes et disposez dessus un arancini. Finalisez avec une tranche d'aubergine et du basilic frais.

- En collaboration avec njam !
- Recette de Peppe Giacomazza, comme vu dans 'In de mix 6'
- Photos de Kaat Bosch

Info recette: Peppe Giacomazza

