

CROQUETES DE ARROZ E MOZZARELLA



INGREDIENTES

- 300 G ARROZ ARBÓREO
- 1 CHALOTA
- 10 CL AZEITE
- 8 CL VINHO BRANCO
- 10 CL PURÉ DE TOMATE
- 90 CL CALDO DE GALINHA
- 1 OVO + 2 OVOS
- 30 G QUEIJO PARMESÃO
- 125 G QUEIJO MOZZARELLA
- 100 G PÃO RALADO
- 100 G FARINHA
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque a chalota e corte-a grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa de cozedura lenta P1 durante 7 min. sem a tampa de regulação de vapor. Quando o temporizador indicar que faltam 4 min., junte o arroz. Quando indicar 1 min., junte o vinho branco e o puré de tomate.
2. No final do programa, junte o caldo de galinha, tempere com sal e seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 95 °C durante 25 min. sem a tampa de vapor. Coloque o arroz numa taça à parte para arrefecer.
3. Junte 1 ovo e o parmesão ralado, misture. Corte a mozzarella em cubos de 1 cm. Forme bolas de arroz, colocando um pedaço de queijo mozzarella no meio. Passe cada bola pela farinha, nos 2 ovos batidos e no pão ralado. Frite durante 5 min. numa fritadeira a 180 °C, os croquetes devem ficar bem dourados. Sirva.