

## Bolinho de risoto

Crocantes por fora e cremosos por dentro, estas saborosas bolinhas de risoto recheadas com queijo fontina ou gruyère podem também incluir camarão, bacalhau, frango, carne suína, carne bovina, alho-poró, cogumelos e tantas outras possibilidades. Dica: combinam muito bem com azeite e tomate seco, ou ainda, com molhos apimentados e agridoces.

🕒 Preparação 40 minutos ⌚ Total 40 minutos 🍽️ 30 porções

### Ingredientes

ou	ou
2 e 1/4 xícaras de chá de arroz arbóreo (450 g)	130 gramas de farinha de trigo
ou	ou
1,5 litros de caldo de vegetais caseiro	2 unidades de ovo de galinha (90 g)
ou	ou
115 gramas de queijo parmesão	30 ml de leite integral
ou	ou
250 ml de vinho branco seco	100 gramas de farinha de rosca
ou	ou
1/2 tablete de manteiga sem sal (60 g)	425 gramas de queijo muzzarella cortados em cubinhos pequenos
ou	
3 colheres de sopa cheias de cebola picada (30 g)	

### Método de preparo

1

Em uma panela grande refogue a cebola até ficar transparente. Em seguida, adicione o arroz e o vinho, mexendo bem até que absorva toda a bebida. Adicione o caldo de legumes, uma ou duas conchas por vez, até o arroz estar cozido (mais al dente), por cerca de 18 minutos de cozimento.

2

Por fim, adicione o queijo parmesão e misture delicadamente. Coloque o restante da manteiga e misture. Espalhe o risoto em uma assadeira para esfriar, e reserve na geladeira, se possível de um dia para o outro.

3

Para os croquetes: faça 30 bolinhas com o risoto frio. Use o polegar para abrir um buraco no meio, coloque o cubo de queijo, feche, e então empane na farinha de trigo, no ovo batido, e então na farinha de rosca. Reserve.

4

Frite os bolinhos na fritadeira air fryer até estarem dourados, crocantes e o queijo do recheio estar cremoso