

Vous vous êtes procuré des Arancinis au marché en ligne. Ces aliments ont été préparés pour vous par l'équipe du Bistro du Rucher et nous voulons vous offrir la meilleure expérience possible.

Voici donc quelques conseils sur la cuisson et l'accompagnement.

CUISSON

Les Arancinis sont livrés congelés. La farce est cuite, mais la panure et la garniture ne l'ont pas été.

La meilleure façon de les apprêter est la suivante :

- Laissez-les décongeler légèrement pour qu'ils soient facile à séparer
- Faites-les cuire en haute friture.
- Servez

Une alternative :

- Laissez-les décongeler légèrement pour qu'ils soient facile à séparer
- Faites-les dorer à la poêle dans un beurre éclairci à l'huile d'olive ou de canola.
- Mettez-les au four à 350 pour une dizaine de minutes en les tournant une fois.
- Servez

ACCOMPAGNEMENT

Nous vous suggérons deux types de sauces. Marinara ou mayonnaise et ail.

Marinara

- 1 petit oignon
- 1 pointe d'ail
- Huile d'olive
- Sauce tomate maison ou achetée
- Basilic
- Pincé de sucre
- Sel et poivre
- Cuit à feu doux pendant 10-15 environs

Mayonnaise et ail

- Ajouter de l'ail noir ou de l'ail blanc à votre mayonnaise préférée...
- Zeste de citron, sel et poivre...