

## Arancini (plat sicilien)

- 1) Coupez en petits dés la mozzarella et le jambon, mettez-les ensemble dans un bol. Ajoutez les petits-pois et mélangez bien.
- 2) Modelez avec le riz des sphères et faites dans chacune d'elle une cavité. Remplissez les avec la mozzarella, le jambon et les petits-pois et refermez les sphères.
- 3) Passez-les dans la farine, dans l'œuf battu avec le sel et dans la chapelure. Faites frire dans l'huile bien chaude.
- 4) Egouttez les et servez.

Bonne journée de l'Europe  
Anaïs Marchand 2B

