

Arancini cu pesto

— Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

300 g	Risotto gătit, răcit
100 g	Pesto de busuioc, plus extra pentru servire
1 linguriță	Busuioc mărunțit
0.5 linguriță	Oregano mărunțit
100 g	Făină de grâu
150 g	Parmezan ras fin
1 linguriță	Pudră de usturoi
1 linguriță	Sare
1	Ou, bătut
	Ulei, pentru prăjit

Pregătire

1. Pune pesto-ul în compartimentele unei tăvi pentru cuburi de gheață și congelează-l. Adaugă busuiocul uscat și oregano în risotto-ul răcit și amestecă bine.
2. la 1–2 linguri de risotto și aplatizează-l în palmă. Pune în centru un cub de pesto congelat, apoi modelează o bilă. Repetă până când folosești toate ingredientele. Ar trebui să obții 10–12 arancini. Pune-le la congelator pentru 30 de minute.
3. Bate oul într-un bol. Într-un al doilea bol, amestecă făina, parmezanul, pudra de usturoi și sarea. Încinge uleiul într-o cratiță, la foc mic.
4. Trece fiecare arancini prin oul bătut, lasă excesul să se scurgă, apoi tăvălește-l prin amestecul de făină și parmezan.
5. Când uleiul ajunge la aproximativ 170°C, prăjește câte 2–3 arancini odată, până devin aurii și crocante.
6. Scoate-i pe un grătar sau pe prosoape de hârtie pentru a elimina excesul de ulei și servește-i cu pesto și parmezan.